# Saint-Aubin, "En Vesveau" Philippe le Hardi




*Une véritable perle située sur un climat assez pentu de 4.4 ha, situé à moins d'1 km de Meursault et Auxey-Duresses est exposé d'est au sud-est. Il fait la fierté du Domaine Philippe le Hardi qui en ont, je pense, l'exclusivité.*

**Origine:** Au cœur de la côte des blancs, entre Chassagne et Pulligny, dans l'entourage immédiat du Montrachet, Saint-Aubin est un village vigneron du sud de la Côte de Beaune. Des terres blanches argileuses et très calcaires pour les blancs ; des sols où les argiles brunes sont plus présentes pour les rouges. Les pentes sont parfois fortes, orientées à l'est ou au sud-est.

**Encépagement:** 100% Chardonnay

**Vinification:** Fermentation alcoolique et malolactique en fût puis 16 mois de garde en fût dont 15% de fûts neufs.

**Dégustation:** Il se distingue par sa rondeur, sa souplesse et sa complexité. Il est riche et très expressif, avec des arômes fruités, présents sans être trop dominants. Notes de fruits frais et bel équilibre final.

**Potentiel de garde:** 3-7 ans

**Température de service:** 12-14 °C

**Association mets:** Parfait avec des fruits de mer, un ceviche de bar, une tarte aux poireaux ou un fromage frais.