

# DOMAINE DE VILLAINÉ

## Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

### SAINT AUBIN 1ER CRU LES PERRIÈRES

2020

#### DESCRIPTION

Nous avons débuté la culture de notre Saint Aubin 1er Cru à partir de l'année 2014. Cette vigne est située au coeur d'un Climat, Les Friottes, classé 1er Cru. Ce Climat des Friottes s'étend sur trois lieux-dits : les Champs (le tiers Nord), Les Friottes (le tiers central) et Les Perrières (le tiers Sud). C'est par ce nom, Les Perrières que nous avons choisi de nommer notre vin sur l'étiquette de nos bouteilles parce qu'il nous semble bien caractériser le sol pierreux où la roche affleure ainsi que le vin marqué par une riche minéralité dont il en est issu.

#### ELABORATION

Les raisins sont laissés sur pied le maximum de temps afin que les grappes atteignent une maturité naturelle de haute qualité. Vendangées à la main, les grappes sont ensuite pressées, vendanges entières, puis le jus qui en est issu est laissé débouillé naturellement avant que par gravité il ne soit entonné en cave. Nous utilisons pour notre saint aubin 1er Cru Les Perrières quelques fûts neufs parmi les fûts d'un à trois ans et ½ muid (équivalent 500l). L'élevage dure entre 12 et 18 mois sur lie sans bâtonnage. Puis après soutirage et mise en masse des volumes de Saint Aubin, tout est mis en bouteilles et mis au repos pendant un an avant que le vin soit proposé à la vente. Cela explique les raisons pour laquelle nos premiers crus sont vendus avec un an de décalage.

#### DÉGUSTATION

Ce vin propose un nez complet, finement boisé et subtil à la fois. Il oscille entre des notes fraîches de vanille, d'agrumes, et la sensation minérale liées à la pierre. En bouche, on retrouve des légers amers de peau de raisins qui viennent charpenter le reste sans altérer un touché et un grain de vin très soyeux. Son coeur se détendra sur la durée. C'est un vin énergique, avec une belle persistance saline en finale. A boire sur le fruit et les notes amères, ou attendre deux à cinq ans.



[www.de-villaine.com](http://www.de-villaine.com)