François Mikulski

SAINT-AUBIN

Ce vin est issu d'une parcelle plantée en 1993 en Pinot Noir puis sur-greffée en 2008 en Chardonnay.

La vigne

Elle est exposée Sud-Sud-ouest sur le coteau de Saint Aubin. Sa superficie totale est de 0.1868 ha.
Son encépagement est 100% Chardonnay.
Production annuelle : environ 1200 bouteilles.
La vigne est cultivée en culture biologique non certifiée.

Dégustation

Ce vin a une belle fraicheur avec un nez de fruits blancs où dominent les poires, une touche de vanille et d'épices douces.

La bouche est fruitée, on y trouve Pomme Golden, poire et gelée de raisin, finale poivrée et puissante avec de la droiture et une belle persistance.

Idéalement, ce Saint Aubin est un vin à boire âgé de 3 a 5 ans. On le consomme en accompagnement d'un poisson ou d'une viande blanche, sauce au beurre ou crème.

Domaine François Mikulski - 7 RD 974 - 21190 Meursault - Tél : 03 80 21 25 11 - contact@domainemikulski.fr – www.domainemikulski.fr