

# DOMAINE BILLARD PERE & FILS

## SAINT-AUBIN 1ER CRU VIGNES MOINGEON



### CEPAGE

100% Chardonnay

### GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

### SOL

Marnes blanches

### SOIL

White Marnes

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vinification classique. Elevage en fut de chene Allier Tronçais 15 mois. 1/3 de fut neuf.

### VINIFICATION / AGEING

Handharvest. Classic vinification. Raised in oak barrels from Allier during 15 months.

### DEGUSTATION

- Oeil : Il est or pâle ou bouton d'or.
- Nez : Le saint-aubin blanc associe dans sa jeunesse des arômes de fleurs blanches, de silex, d'amande verte, de fleur d'oranger, de fougère, de citron, avec des connotations florales. Avec l'âge, il évoque la cire d'abeille et le miel, la pâte d'amandes, l'ambre, les épices (poivre, cannelle).
- Bouche : Un vin blanc sec et onctueux, ferme et caressant : le saint-aubin offre ces qualités. Parfois un peu pointu dans son adolescence, vif, il sait se montrer mœlleux au terme d'un élevage de deux ou trois ans. Riche, gras, complet, reposant sur une bonne acidité, il présente alors une bouche délicieusement miellée.

### TASTING

- Colour : It is pale gold or buttercup.
- Nose : The white Saint-Aubin has aromas of white flowers, flint, green almond, blossom of orange tree, fern, lemon, with floral connotations. With the age, it evokes beeswax and honey, the almond paste, the amber, the spices (pepper, cinnamon).
- Mouth : a dry and smooth, firm and affectionate white wine: the Saint-Aubin offers these qualities. Sometimes a little bit sharp in its youth, lively, it knows how to show itself soft in the term of a raise of two or three years. Rich, fat, complete, basing on a good acidity, it presents a charmingly honeyed mouth. Fits well with pâté, shellfish, trout in almonds, fish with the cream, foie gras, puff pastry, white meat...

A déguster avec pâté, crustacés, truite aux amandes, poisson à la crème, foie gras, feuilleté, viande blanche...



DOMAINE BILLARD PERE & FILS