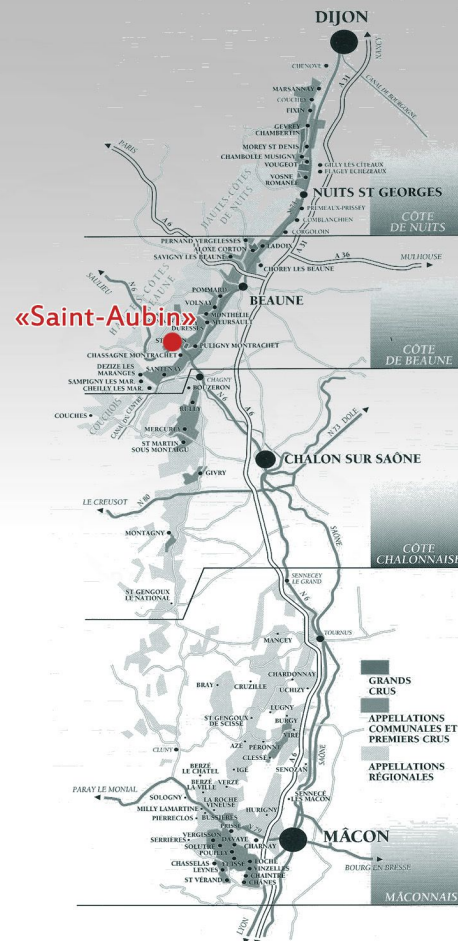


DOMAINE BILLARD PERE & FILS

SAINT-AUBIN 1ER CRU LES CASTETS



CEPAGE

100% Pinot

SOL

Marne blanche et marne calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vinification classique. Elevage en fut de chene des vosges et du Tronçais. 1/3 de fut neuf.

DEGUSTATION

- Oeil : Grenat sombre ou carminé, le plus souvent intense, le saint-aubin rouge laisse apparaître des reflets framboisés.
- Nez : En rouge, se libèrent des arômes de mûre, de crème de cassis, de cerise griotte, de kirsch. Le dégustateur a ainsi l'impression de poser le nez sur un pot de confiture de fruits rouges. Le sous-bois, l'humus, le champignon complètent la palette. Plus mûr, le vin évolue vers des senteurs d'épices (girofle), de pruneau, d'animal et de cuir.
- Bouche : Le saint-aubin rouge est charnu dès sa jeunesse. Sa bonne mâche repose sur des tanins présents. L'évolution le rend tendre et souple, chaleureux. On éprouve alors une sensation savoureuse, souvent très persistante. A déguster avec du pâté de lièvre, agneau au four, charolais, volaille rôtie...

GRAPE VARIETY

100% Pinot

SOIL

White Marne and calcareous Marne.

VINIFICATION / AGEING

Handharvest. Classic vinification. Raised in oak barrels from Tronçais and Vosges.

TASTING

- Colour : Dark or carmine, most of the time intense garnet, the red Saint-Aubin lets appear raspberries reflections.
- Nose : Aromas of blackberry, cream of blackcurrant, Morello cherry, kirsch. The wine taster has the impression to put the nose on a jar of jam of red berries. The undergrowth, the humus, the mushroom complete the pallet. More ripe, the wine evolves towards scents of spices (clove), prune, animal and leather.
- Mouth : The Saint-Aubin is fleshy from his youth. The evolution makes it soft, supple and warm. Then we feel a delicious, often very persistent sensation. Good with the pâté of hare, lamb in the oven, Charolais, roasted poultry...