



Aire de production

Saint-Romain est une appellation de la Côte de Beaune. L'aire d'appellation couvre 97,16 ha dont 59,74 ha plantés en blanc et 37,42 ha en rouge. Au pied de sa haute falaise, Saint-Romain occupe une position élevée. C'est l'un des premiers sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne.

Origine

Ce vignoble prend position sur la pente, mettant à profit son adoucissement d'excellents sols. Dans cet ensemble marneux et calcaire, des bans argileux conviennent parfaitement au Chardonnay. Les vignes sont exposées Sud et Sud-Est, entre 280 mètres et 400 mètres d'altitude environ.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Les raisins de cette parcelle sont vendangés à la main et triés manuellement dès l'arrivée en cuverie. Ils sont ensuite pressurés dans un pressoir pneumatique qui permet une parfaite extraction du jus tout en respectant l'intégrité du raisin. La vinification et l'élevage se font avec 20% de fûts neufs. Le vin est élevé sur lies avec quelques bâtonnages pendant 14 mois puis assemblé en cuve inox où il restera pendant 2 à 3 mois afin de parfaire son élevage.

Notes de dégustation

COULEUR : Jaune pâle aux reflets dorés.

NEZ : Arômes d'agrumes légèrement toastés.

PALAIS : Très belle minéralité, les arômes élégants sont associés à une intégration subtile de l'élevage en fût.

Accords mets et vins

Idéal sur les viandes blanches et les volailles en sauce légère, le veau et les fromages comme le Brillat-Savarin ou le Cîteaux.

Service

12°-14°C

Potentiel de garde

4 à 6 ans