

SAINT-ROMAIN BLANC



AOC	Saint-Romain
RÉGION VITICOLE	Côte de Beaune
DÉCRET	14 octobre 1947
TYPE DE VIN	Vin sec tranquille
COULEUR	Blanc
NATURE DU SOL	Argilo calcaire
CÉPAGE	Chardonnay (100%)
VENDANGES	Manuelles
RENDEMENT MOYEN	45 HL / hectare
PRODUCTION	18 000 Bouteilles / An

ELEVAGE

1/3 de fûts neufs provenance Allier. Vieillessement fûts de chêne de 8 à 9 mois sur lies avec Batonnage pendant 4 mois

DÉGUSTATION

Or pâle à reflets verts. Au nez, toute la gamme des tilleuls, fleurs blanches, avec quelques accents minéraux. Il offre en bouche une bonne minéralité que le temps arrondit en révélant un bon moelleux. Sa minéralité en fait l'ami des poissons délicats, poêlés ou encore mieux à la vapeur. Les omelettes et œufs pochés, les légumes justes saisis ou marinés les apprécient aussi beaucoup. Très bien aussi sur les fromages à pâte molle comme le camembert, dont la texture crémeuse sera bien équilibrée par l'acidité légèrement minérale de ce beau vin.

CONSERVATION	Entre 2 et 5 ans
--------------	------------------

TEMPÉRATURE DE SERVICE	12 à 14°C
------------------------	-----------