

SAINT ROMAIN



Notre parcelle est exposée sud/sud-est, entre 280 mètres et 400 mètres d'altitude environ. Nos sols marneux et calcaire, des bans argileux conviennent parfaitement au Chardonnay.

Or pâle à reflets verts. Au nez, toute la gamme des tilleuls, fleurs blanches, avec quelques accents minéraux. Notre Saint-Romain offre en bouche une bonne minéralité que le temps arrondit en révélant un bon moelleux.



- Cépages : 100 % Chardonnay
- Élevage : Futs



• 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 d'appellation Saint-Romain.



- Température de service : 12-14°
- Temps de garde : 5-10 ans