

## SAINT ROMAIN

Saint Romain est un village surélevé au pied d'un escarpement en Côte de Beaune. Les raisins proviennent de « La Périère » exposé nord-est

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés, trié à la main et pressé dans une presse pneumatique. La fermentation alcoolique se fait dans des fûts de chênes français (30% neuf). Les lies ne pas sont bâtonnées. Un élevage de 11 mois.

### DÉGUSTATION

ROBE	Un blanc pale avec des reflets verts.
NEZ	Fin et délicat au nez, avec des accents de fleurs blanches.
BOUCHE	Une jolie minéralité en bouche qui s'arrondie avec le temps.
ACCORDS	Entrées élaborés, poisson, fromage de chèvre
TEMPERATURE	13°C / 14°C
GARDE	Entre 4 et 6 ans.

