

Saint-Romain



SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont vendangés à la main puis directement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. L'ensemble de la fermentation alcoolique est réalisée en fût de chêne français. L'élevage dure environ 11 mois sans bâtonnage. La proportion de fûts neufs est d'environ 30%.

TERROIR

Au pied de sa haute falaise, Saint-Romain occupe en Côte de Beaune une position élevée. Les raisins proviennent de la parcelle « La Périère ». Exposition nord-est.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pâle aux reflets verts. Le nez est fin et délicat, sur des accents de fleurs blanches. Il offre en bouche une bonne minéralité que le temps arrondit.

ACCORDS METS & VIN

Entrées travaillées, poissons, fromages de chèvre...

