

Saint-Romain

SOUS-LE-CHÂTEAU

VIGNOBLE

Le climat « Sous-le Château » est considéré par les amateurs de grands blancs de Bourgogne comme le plus prestigieux des climats du village de Saint-Romain.

Sol marneux-calcaire très pauvre.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 50 ans

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Suite à un léger débouillage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 500 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 14 mois. Sans bâtonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille suivant les rythmes du calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Des arômes d'agrumes, des notes minérales et beaucoup de fraîcheur distinguent le nez. En bouche beaucoup de précision dans le vin, les notes de citron et de minéralité se conjuguent en apportant beaucoup de longueur au vin.

ACCORDS

Crustacés, fruits de mer, poissons crus ou grillés, volaille rôtie et divers fromages.

SERVICE

12°C