

Saint-Romain

VIEILLES VIGNES BLANC

VIGNOBLE

La cuvée Vieilles Vignes est issue de l'assemblage de deux climats du village de Saint-Romain, "Chevrot", "Combe-Bazin", "Perrière" et "Jarron" dont l'âge des vignes pour ce dernier climat est de 120 ans.

Sol argilo-Calcaire, exposition Est, Sud-Est. Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 80 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 (10% 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 13 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

Nez sur des notes citronnées et minérales, bouche fraîche et belle tension sur une finale fruitée et élégante.

ACCORDS

Crustacés, poissons grillés, truite fumée, grenouilles, viandes blanches, fromages.

SERVICE

12°C