



## SAINT-ROMAIN

Provenance	Petits achats de raisins d'un domaine sélectionné pour son approche raisonnée de la viticulture
Encépagement	Chardonnay
Sol	Argilo-calcaire
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	4000 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 1 à 8 ans

### VINIFICATION

Fermentation	En cuve inox pendant environ 3 semaines
Elevage	12 mois en cuve inox

### DEGUSTATION

Sa robe, typique de ce terroir, est teintée d'or pale avec quelques reflets verts. Son nez est très floral (tilleul et fleurs blanches) et quelques accents de minéralité viennent très légèrement ciseler son arôme. En bouche, l'équilibre est parfait. Plutôt minéral dans sa jeunesse, il aura tendance à s'arrondir et devenir plus moelleux avec le temps.

### GASTRONOMIE

Ce saint-Romain est l'ami des poissons délicats, poêlés ou à la vapeur. Il accompagnera volontiers omelettes et œufs pochés, légumes saisis ou marinés. Sa minéralité et sa légère acidité le fera sublimer un fromage à pâte molle et à la texture crémeuse comme le Camembert.

Température de service : 12 à 14°