

## **SAINT-ROMAIN 2022**

Situé au Nord de Meursault, ce terroir calcaire offre un Combe Bazin blanc aux arômes d'agrumes et floraux, avec une belle onctuosité.

Vinification et élevage : Raisins pressés entiers. Débourage statique à froid, puis fermentation en fûts. Élevage 12 mois. L'élevage est réalisé en fûts, non-neufs, ce qui permet d'apporter un boisé léger et élégant. Filtration douce et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : A la dégustation, le nez est expressif, avec des arômes de fleurs blanches, de tilleul, et un léger boisé. En bouche, des fruits à noyau juteux et charnus sont judicieusement équilibrés par l'acidité vive et la minéralité nerveuse de Saint-Romain. A déguster avec des poissons, truite en gelée, carpaccio de bar ou encore des fromages de chèvre.

Cépage : 100% Chardonnay

Production moyenne : 600 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.

Alcool : 13% vol

SO2 Total : <60 mg/l (maximum autorisé 200mg/l)

Acidité vol : <0.45 g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

