

Classification :



Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12 à 14°C

Durée de conservation :
3 à 7 ans

Saint Romain (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Surplombant les meilleurs climats du village, **le Château de Saint Romain** est un ancien logis prieural du prieuré Saint Hilaire du XIII^{ème} siècle, transformé en château au XV^{ème} siècle avec la construction de ses deux grandes tours rondes. Il est devenu la propriété familiale il y a plus de 150 ans et renoue aujourd'hui avec sa tradition séculaire de la vigne et du vin. Cette parcelle de 1,65 hectare, située au pied du château tout en haut du coteau, est exposée sud-est. Son terroir bénéficie d'une couche argilo-calcaire avec des marnes blanches favorables au vin blanc qui apportent au chardonnay des notes minérales. Le vignoble de Saint Romain est sans nul doute l'un des plus élevés de la Côte de Beaune puisque l'altitude varie de 280 mètres à 450 mètres.

Vinification

Vinification en cuve inox avec thermorégulation entre 18 et 21°C. Les vins sont ensuite mis en fûts de chêne pendant une durée de 10 mois, avec au plus 10 à 20% de fûts neufs.

Notes de dégustation :

Jeune, sa robe jaune pâle est brillante, voir scintillante, avec des reflets verts. Au nez, on reconnaît des arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes et de pain grillé. Avec la maturité se développent des notes miellées et de pain d'épices. En bouche, ce Saint Romain Blanc présente une jolie pointe de minéralité qui lui apporte une belle fraîcheur. Gras, long et tendre, il est joliment équilibré dans une harmonieuse finesse.

Mets d'accompagnements

Ce vin d'une belle subtilité accompagne à merveille les poissons délicats, poêlés ou cuits à la vapeur, les omelettes et œufs pochés et les légumes justes saisis ou marinés. Un accord très séducteur et original à recommander : le Saint Romain Blanc avec du chèvre chaud en apéritif ou en entrée, voire en fin de repas avec du chèvre sec ou du bleu.

