



Saint-Romain Au bas de Poillange Capitain-Gagnerot

Cépage :
Chardonnay 100%

Sols :
Formations marno-calcaires d'âge jurassique supérieur, substrats à dominante marneuse (marnes blanches).

Vinification / Elevage :
Vendanges manuelles. Trié et égrappé.
Après un pressurage léger d'environ 4 heures, fermentation alcoolique en fûts de chêne à environ 20°.
Elevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 6 à 8 mois.

Alcool : 13°

Dégustation :
Robe : Jaune pâle aux reflets verts. Nez : Dominante de tilleul, légère minéralité. Bouche : Riche mais sans lourdeur, ronde et délicate.

Accords mets/vins :

Noix de Saint-Jacques poêlées, poissons délicats, œuf pochés.

Température de service : 10°/12°

Cépage :

Chardonnay 100%

Sols :

Formations marno-calcaires d'âge jurassique supérieur, substrats à dominante marneuse (marnes blanches).

Vinification / Elevage :

Vendanges manuelles. Trié et égrappé.

Après un pressurage léger d'environ 4 heures, fermentation alcoolique en fûts de chêne à environ 20°.

Elevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 6 à 8 mois.

Alcool : 13°

Dégustation :

Robe : Jaune pâle aux reflets verts. Nez : Dominante de tilleul, légère minéralité. Bouche : Riche mais sans lourdeur, ronde et délicate.

Accords mets/vins :

Noix de Saint-Jacques poêlées, poissons délicats, œuf pochés.

Température de service : 10°/12°