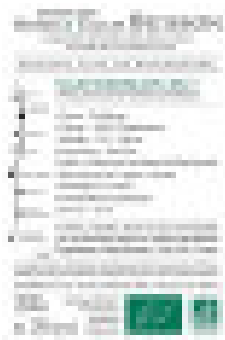


Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "En Poillange" blanc sec 2018

Prix du produit :

264,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON

Millésime: 2018

Appellation: Saint-Romain

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: En Poillange

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Le très grand Saint-Romain blanc des frères Buisson, aussi exceptionnel que rare, issu d'une parcelle unique. Très beau millésime 2018. Les amoureux de chardonnay seront impressionnés, surtout après quelques années de vieillissement en cave.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BUISSON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "En Poillange" blanc sec 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

MATIERE PREMIERE

100% Pur jus de raisins fermentés
100% CHARDONNAY

Climat : Poillange
Altitude : 353-380m
Exposition : Sud-Est
Terroir : Colluviasol sur Marne de saint-Romain
Age moyen des vignes : 60 ans

TECHNIQUES CULTURALES

Vigne basse haute densité 10.000 pieds/ha.
Pas d'irrigation, pas de pesticides, pas d'herbicides
Travail du sol: buttage, labours, griffage.
Régulation du rendement par ébourgeonnage.

VENDANGES

Vendanges à la main.
Tri à la vigne et en cuverie.
Eraflage à 50%, foulage léger.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique longue en fût.
Contrôle des températures.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes naturelles
Suivi rigoureux par un laboratoire d'oenologie.

ELEVAGE

Élevage de 12 mois en fût de chênes français.
10% de fûts neufs, 90% de fûts qui ont élevés de 1 à 6 vins
Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles
Élevages sur lies et ouillage hebdomadaire.

MISE EN BOUTEILLE

Colle & filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité.
Bouchons sélectionnés en liège naturel.