

# Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "La Perrière" blanc sec 2018



Prix du produit :

**192,00 €**

**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: La Perrière

RVF: 89/100

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

Un Saint-Romain à l'opposé de la cuvée "Sous la Velle" (plutôt rond et corpulent), pour les amateurs de chardonnay vif et minéral. Très élégant.

**Description du produit :**

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

Commentaire sur ce

**Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "La Perrière" blanc sec 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 89/100. *Vif, droit et tendu, construit sur un fruit tonique.*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, juin 2020) : 90/100. *Aromas of lemon oil, crisp green apple and blanched almonds introduce the 2018 Saint-Romain Perrière, a medium to full-bodied, satiny and enveloping wine that's racy and incisive, its elegantly textural attack segueing into an electric mid-palate, concluding with a beautifully defined finish. Pure and precise, this is a beautiful example of the appellation. Drink date 2020-2030*

## **Fiche technique rédigée par le domaine :**

### **MATIERE PREMIERE**

100% Pur jus de raisins fermentés

100% CHARDONNAY

Age moyen des vignes ~15ans

Sols Colluvions argileuses sur calcaire

### **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 11 mois en fût de chênes français.

10% de fûts neuf, reste de 1 à 6 vins.

Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles

Elevages sur lies et ouillage hebdomadaire.

### **MISE EN BOUTEILLE**

Colle & filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité.

Bouchons sélectionnés en liège naturel.

### **CARACTERES DU VIN**

D'une teinte jaune pâle habillée de vert, les Saint-Romain libèrent un bouquet assez fort, typé fleurs blanches, pain grillé, fruits jaunes mûrs (mirabelle, pêche de vignes) et léger miel lorsqu'ils ont suffisamment évolué. Ils offrent en bouche une vivacité que le temps amortit en révélant un

---

bon moelleux.

### **CONSERVATION ET CONSEILS DE SERVICE**

Son épanouissement débute après 2 années et continue une décennie plus tard.

Pour ce vin très gras et parfumé, le froid serait un ennemi.

Un service à température d'une bonne cave (12 à 14°) est idéal.

Un passage au froid brutal peu favoriser une cristallisation bénigne.

Après 5 ans, il est normal qu'un dépôt apparaisse au fond de la bouteille

### **GASTRONOMIE**

Sa minéralité et sa tension en fond un partenaire tout indiqué pour l'apéritif et les entrées de repas (jambon persillé, huitres, fruits de mer...). Des fromages frais (Chèvre frais, brebis...), sont rehaussés par le corsé de ce vin blanc.