

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous Roche" rouge 2021



Prix du produit :

279,30 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON
Millésime: 2021
Appellation: Saint-Romain
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Sous Roche
RVF: 91/100
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un Saint-Romain qui met en valeur l'intensité aromatique et l'élégance du pinot noir, surtout après quelques années de patience. A déguster avant les 2020, millésime plus chaleureux qui nécessite un peu plus de temps pour s'assagir, quand les 2021 ont l'avantage de la fraîcheur donc de la dégustation plus impatiente.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BUISSON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous Roche" rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept.2023) : **91/100**. *En rouge, le Saint-Romain Sous Roche 2021 nous enchante par son parfum de fraise des bois et de fleurs. A la fois fine et profonde sa matière se présente avec harmonie. Un vin qui tire son relief d'un jus savoureux.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2023) : **90/100**. *The Buisson brothers' finest red this year is the 2021 Saint-Romain Sous Roches, a medium to full-bodied, fleshy and supple wine evocative of plums, raspberries and rose petals. With attractive purity and depth of fruit, this represents a particular success in this more challenging year. finish. Drink date 2023-2033*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MATIERE PREMIERE

100% pur jus de raisins fermentés

100% PINOT NOIR

Age moyen des vignes ~50ans

Sols calcaires sur marnes de Saint-Romain

TECHNIQUES CULTURALES

Vigne basse à 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 90%, foulage léger.

VINIFICATION

Macération et fermentation alcoolique longue.

Maîtrise des températures. Choix des décuvages à la dégustation.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes naturelles

Suivi rigoureux par un laboratoire d'oenologie.

ELEVAGE

Élevage de 12 mois en fûts de chêne français.

10% de fûts neufs, 90% de fûts qui ont élevés de 1 à 6 vins.

Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles

Élevage sur lies et ouillage hebdomadaire.

MISE EN BOUTEILLE

Filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité.
Bouchons sélectionnés en liège naturel.

CARACTERES DU VIN

Le pinot noir donne sur Saint-Romain des vins présentant une couleur de bonne intensité avec des arômes de cerise, groseille, et bourgeons de cassis évoluant vers le sous bois après quelques années. Discrètement tanniques, ils ont besoin d'un peu de temps pour s'arrondir et acquérir un corps élégant et ferme.

CONSERVATION ET CONSEILS DE SERVICE

A garder minimum 3 ans, il sera à boire entre 4 et 10 ans, suivant son millésime, et en fonction du plat qu'il devra accompagner.

Un service à température de 16° à 17° est idéal.

Avant 4 ans l'utilisation d'une carafe est recommandée pour un apport en oxygène et le bon développement des arômes.

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

GASTRONOMIE

Le Saint-Romain accompagne avec bonheur toute la volaille et le petit gibier à plume mais une viande rouge ne lui fait pas peur. Quand il atteint une dizaine d'années, un bon plateau de fromage ne pourra que le mettre en valeur.