

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "La Perrière" blanc sec 2022



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON

Millésime: 2022

Appellation: Saint-Romain

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Perrière

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**

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "La Perrière" blanc sec 2022

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.