

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Combe Bazin" rouge 2020



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON

Millésime: 2020

Appellation: Saint-Romain

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Combe Bazin

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, notamment dans le chaleureux millésime 2020. Sorti des caves du domaine en décembre 2023.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Combe Bazin" rouge 2020 :

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2022) : **90/100**. *Notions of rich cherries, berries, loamy soil and bitter chocolate preface the 2020 Saint-Romain Combe Bazin, a medium to full-bodied, lively and refined wine framed by powdery tannins and lively acids. This younger vine bottling is generally the most immediate red in the range, but in the 2020 vintage, it appears to have acquired another dimension of seriousness.. Drink date 2022-2033*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Orienté Sud-Ouest, la parcelle du domaine constituée de vignes âgées de 30 ans, est située tout au-dessus de la combe, à 360 mètres. Les marnes de Saint-Romain, les terres d'argile brune et l'altitude donnent à ces jeunes vignes la possibilité d'exprimer un bel équilibre entre minéralité et rondeur, exubérance du fruit et finesse. Ce vin très expressif au nez, facile d'accès en bouche, dévoile des notes d'airelles et de petits fruits rouges acidulés. Un pinot charmeur, croquant qui offre une belle dimension et un plaisir immédiat.

MATIERE PREMIERE

100% pur jus de raisins fermentés

100% PINOT NOIR

Age moyen des vignes ~30ans

Calcosol 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.