Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Le Jarron" blanc sec 2022

Prix du produit :

252,00 €

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: Le Jarron
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un Saint-Romain pour les amateur de chardonnay minéral tout en rondeur autour des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Très élégant.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BUISSON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Le Jarron" blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette parcelle de Saint-Romain, orientée Sud-Ouest, est située entre 293 et 380 mètres sur un sol très pentu. Composé de terres légères et sableuses sur des éboulis calcaires qui se délitent, ce terroir sur lequel s’expriment de jeunes vignes, donne naissance à un vin blanc frais, gorgé

de fruits et parfumé. Sa minéralité qui s’exprime tout en douceur lui confère une agréable rondeur relevée de notes d’agrumes et de fleurs blanches.

MATIERE PREMIERE
100% Pur jus de raisins fermentés
100% CHARDONNAY
Age moyen des vignes ~15ans
Sols Colluvions sur marne de Pommard

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, pèche 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 en fait 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.