

DOMAINE COSTE-CAUMARTIN

Saint-Romain

Le Clos du Château, Monopole du Domaine, Blanc, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Cette parcelle de 0,85 hectares est située au pied du château de Saint-Romain en haut du coteau.

TERROIR

Le sol est composé d'une couche argilo-calcaire; avec des marnes blanches favorables au vin blanc, qui apportent au chardonnay des notes minérales, fruitées et même florales.

A LA VIGNE

La vigne est taillée en Guyot, ébourgeonnée puis palissée selon la technique bourguignonne traditionnelle. La fertilisation est raisonnée. Griffage régulier des sols. Tris successifs manuels de la récolte.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0,85 ha - **Age moyen des vignes :** 35 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Les raisins sont pressés immédiatement après l'égrappage. Le jus de raisin est mis en cuve pour un débouillage de 15 à 18 heures entre 12 et 14°C. Après un soutirage permettant l'élimination des bourbes lourdes, la cuve est réchauffée à 18/19°C puis levurée. Vinifié en cuve inox avec thermorégulation entre 18 et 21°C.

ELEVAGE

Dès la fin de fermentation, le vin est mis en fûts de chêne et élevés entre 10 et 12 mois dans nos vieilles caves voûtées du début du XVIIIème siècle. La fermentation malo-lactique s'effectue naturellement durant l'hiver. En fin d'élevage, les vins sont réassemblés par cuvée et préparés pour la mise en bouteille.

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe or pâle, reflets verts. Nez très élégant de petites fleurs blanches, d'épices douces. La bouche présente une trame très fine, une agréable tension et une persistance finale aux accents d'agrumes et de fruits exotique.

Potentiel de garde : A boire dans l'année, 5 ans

SERVICE

Il sera servi en apéritif ou pour la dégustation entre 11 et 12°C et entre 12 et 14°C en accompagnement de mets.

ACCORDS METS-VINS

Ce vin d'une belle subtilité accompagne à merveille les poissons délicats, poêlés ou cuits à la vapeur, les coquilles Saint-Jacques, carpaccio de thon ou de saumon, œufs brouillés à la truffe. Il sublimerait les persillades -escargots de Bourgogne, cuisses de grenouille, jambon persillé- et accompagnera

DOMAINE COSTE-CAUMARTIN
2 Rue du Parc, 21630 POMMARD



VINS DE
BOURGOGNE

DOMAINE COSTE-CAUMARTIN

Saint-Romain

Le Clos du Château, Monopole du Domaine,
Blanc, 2019



parfaitement les plats de viandes blanches, quenelles de poisson... Un accord original : chèvre chaud en apéritif ou en entrée, voire en fin de repas avec du chèvre sec ou du bleu.

DOMAINE COSTE-CAUMARTIN
2 Rue du Parc, 21630 POMMARD



VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.