



Saint-Romain Blanc

Caractéristiques générales :

Cépage : Chardonnay

Production moyenne :

36 000 bouteilles par an.

Sol : argilo-calcaire.

Age moyen des vignes : 40 ans.

Culture particulière de la vigne :

Traitement en lutte raisonnée.

Travail du sol.

Vendange en vert.

Vendange manuelle.



Vinification :

20 à 30 % des raisins égrappés avant pressurage.

Pressurage pneumatique, contrôle des températures.

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts.

Élevage en fûts (dont 20% de neufs) et en cuve.

Mise en bouteille après 12 mois d'élevage.

Dégustation :

Robe jaune avec des reflets légèrement dorés, limpide.

Nez puissant, racé, de noisettes, pains grillés, gousse de vanille.

Une bouche expressive avec gras et ampleur, c'est un vin minéral avec un boisé élégant, une excellente longueur en bouche.

Conservation et conseil de service :

Son épanouissement est splendide après 2 années en cave, et il est à consommer dans les 3 à 6 années qui suivent la récolte. Un service à température de cave (12 à 14°) est idéal.

Gastronomie :

Lors d'un repas, il pourra accompagner avec un grand bonheur un bar de ligne, un poisson de mer mais aussi des crustacés.

DOMAINE ALAIN GRAS

SAINT-ROMAIN LE HAUT 21190 MEURSAULT
BOURGOGNE

TELEPHONE : +33 (0)380 212 783 - FAX : +33 (0)380 216 556

<http://www.domaine-alain-gras.com>

E-mail: contact@domaine-alain-gras.com

Pour nos disponibilités, nos tarifs et nos conditions générales de vente, veuillez contacter le domaine.

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

©2009 Domaine Alain Gras