



Benoît Sordet

Classification :



Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12 et 14°C

Durée de conservation :
3 à 7 ans

Saint-Romain "Le Clos du Château" Monopole (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Surplombant les meilleurs climats du village, le Château de Saint Romain est un ancien logis du prieuré Saint Hilaire du XIIIème siècle, transformé en château au XVème siècle avec la construction de ses deux grandes tours rondes. Il est devenu la propriété familiale il y a plus de 150 ans. Le parc du château a été planté en vigne il y a plus de 30 ans, renouant ainsi avec sa tradition séculaire de la vigne et du vin. Cette parcelle de 1.65 hectare, située au pied du château à 420m d'altitude, est exposée sud-est. Son terroir bénéficie d'une couche argilo-calcaire avec des marnes blanches.

Vinification

Vinifiés en cuve inox thermorégulée entre 18 et 21°C, les vins sont ensuite mis en fûts de chêne pendant une durée de 10 mois, avec au plus 10 à 20 % de fûts neufs.

Notes de dégustation :

Rapidement, le Clos du Château présente une jolie pointe de minéralité qui lui apporte une belle fraîcheur. Gras, long et tendre, il est joliment équilibré dans une harmonieuse finesse.

Mets d'accompagnements

D'une belle subtilité, il accompagne à merveille les poissons délicats, poêlés ou cuits à la vapeur, les coquilles Saint-Jacques, carpaccio de thon ou saumon. Il sublimerait les persillades (escargots de Bourgogne, cuisse de grenouilles, jambon persillé) et accompagnerait parfaitement les plats de viandes blanches et quenelles de poisson.