



Benoît Sordet

Classification :



Village

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12 à 14°C

Durée de conservation :
3 à 7 ans

Saint Romain (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

En 2017, Benoît Sordet, propriétaire du domaine, a l'opportunité d'agrandir le domaine en plantant 0.58 hectare sur une parcelle située sous le Clos du Château agrandissant ainsi sa surface en appellation Saint Romain. Ce vignoble est sans nul doute l'un des plus élevés de la Côte de Beaune puisque l'altitude varie de 280 mètres à 420 mètres.

Vinification

Vinification en cuve inox avec thermorégulation 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 :

Jeune, sa robe jaune pâle est brillante, voir scintillante, avec des reflets verts. Au nez, on reconnaît des arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes et de pain grillé. Avec la maturité se développent des notes miellées et de pain d'épices. En bouche, ce Saint Romain Blanc 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

Ce vin d'une belle subtilité accompagne à merveille les poissons délicats, poêlés ou cuits à la vapeur, les omelettes et œufs pochés et les légumes justes saisis ou marinés. Un accord très séducteur et original à recommander : le Saint Romain Blanc avec du chèvre chaud en apéritif ou en entrée, voire en fin de repas avec du chèvre sec ou du bleu.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Veloux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com