

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Saint-Romain

AOP Saint-Romain, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Situé au cœur de la Côte de Beaune, ce village occupe une position élevée au fond d'une combe terminée par des falaises spectaculaires. Les vignes sont plantées à une altitude de 280 à 400 mètres, ce qui entraîne en général des vendanges un peu plus tardives.

SITUATION

Au pied de la haute falaise, le village de Saint-Romain se situe sur la partie centrale de la Côte de Beaune au niveau de Meursault en Côte-d'Or.

TERROIR

Les vignes sont exposées sud/sud-est et nord/nord-est sur des pentes raides et sur d'excellents sols possédant une composition variable : marneuse, calcaire, avec par endroits des bancs argileux.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Elevage sur lies fines en fûts de chêne (20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

SERVICE

Température de service : entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

DÉGUSTATION

Jolie couleur jaune pâle aux reflets argent.

Bouquet frais et délicat dominé par les fleurs blanches comme l'aubépine ou le chèvrefeuille, une touche de litchi et des nuances minérales.

Cohérence de la bouche avec le nez qui exprime une bonne homogénéité florale et laisse une belle fraîcheur en bouche sur la finale.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Poisson en papillote.

Accord atypique : Cailles farcies aux figues et noix.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

