



SAINT ROMAIN " AU BAS DE POILLANGE " 2022 D. CAPITAIN GAGNEROT

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100 % Chardonnay



Note de dégustation :

Couleur jaune pâle à reflets verts. Nez délicat évoquant les fleurs blanches (tilleul), légère minéralité, mixe de fruits secs et soupçon boisé traduisent bien la palette aromatique de cette bouteille. En bouche, vin harmonieux, un peu gras mais possédant également une belle tension. Equilibre d'ensemble remarquable. Finale longue et délicate.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Noix de Saint-Jacques poêlées, poissons délicats, Fricassée de homard.

Commentaires du sommelier :

Sur le terroir réputé de St Romain, « Au bas de Poillange », dont le sol est composé de marnes blanches, le domaine Capitain élabore une petite quantité d'un vin bio exceptionnel et raffiné.

L'élevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 6 à 8 mois ne marque pas trop le vin et le laisse exprimer tout son fruité et sa minéralité caractéristique. Une belle bouteille pour se faire plaisir et ravir ses invités.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

