



SAINT ROMAIN BLANC 2023 " SOUS LE CHÂTEAU " D. SÉBASTIEN MAGNIEN

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

Note de dégustation :

La couleur est jaune pâle brillante. Le nez complexe présente des arômes d'agrumes et de fruits secs (noisette grillée), de mie de pain fraîche, de brioches toastées mêlées à de délicates notes boisées et minérales. La bouche est fine, ciselée, avec de l'ampleur en milieu de bouche mais surtout une grande fraîcheur en finale. Un chardonnay élégant, marqué par son élevage et la minéralité de son terroir.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Noix de Saint Jacques snackées, poissons blancs en cuisson meunière
Fromage : toast de pain de campagne grillé et St Maure de Touraine

Commentaires du sommelier :

Les sols de marnes calcaires et de bans argileux de Saint Romain forment un terroir très propice au Chardonnay. La combinaison de l'altitude (parmi les plus élevée de la Côte de Beaune) et l'exposition plein sud de la parcelle " Sous le Château " créés un micro-climat tout à fait unique. Les vins blancs sont riches et d'une belle ampleur grâce à cette parfaite exposition. L'altitude des vignes permet au vin de conserver une grande fraîcheur typique du cru. Une appellation méconnue mais digne des plus grandes assurément !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

