

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants

Saint-Romain

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Marno-calcaire

APPELLATION: Appellation Village de la Côte de Beaune, au pied de sa haute falaise, Saint-Romain occupe une position élevée. Les vignes sont exposées sud/sud-est et nord/nord-est, entre 280 mètres et 400 mètres d'altitude.

Le Saviez-Vous ?

Les vignes de Saint-Romain sont plantées sur les pentes abruptes des coteaux entourant le village.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont éraflés puis pressés pour être vinifiés en demi-muid (500 litres) neufs.

ÉLEVAGE: Les vins sont ensuite élevés en demi-muid de deux vins pour une durée de 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: Une robe or pâle aux reflets verts.

Au nez se révèle un bouquet de fleurs blanches.

En bouche, il offre une vivacité et une minéralité que le temps arrondit au profit d'un bon moelleux.

ACCORDS METS ET VINS: Ce Saint-Romain appréciera les poissons délicats ainsi que les oeufs en pochés accompagnés de légumes justes saisis. Très bon avec des fromages à pâte molle.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 12° et 14°C

POTENTIEL DE GARDE: 5 à 10 ans et plus

