

SAINT-ROMAIN SOUS LE CHÂTEAU 2021

Sous le Château est l'un des Climats du vignoble de Saint-Romain. Il est situé sous l'éperon rocheux qui servit de nécropole mérovingienne au IVéme, puis de château féodal jusqu'au Xlème où il fut incendié et détruit. Ces vignes à forte pente, furent délaissées après le phylloxera et replantées dans les années 1970.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencées le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Considéré comme le terroir le plus abouti de l'appellation Saint-Romain, son exposition sud-est et son sol calcaire pierreux permettent de produire un vin de caractère mêlant richesse aromatique et grande finesse d'expression. Cette cuvée est élaborée à partir de 3 vignes distinctes d'âges différents.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire Surface : 23,85 ha

Age moyen des vignes : 46 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers Débourbage statique 24h Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le style allie la fraîcheur, la minéralité du terroir sur une matière généreuse....

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il est capable d'accompagner du crabe à la vapeur, un dos de cabillaud rôti ou un Brillat-Savarin.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

