

# Maison François de Nicolay

## SAINT-ROMAIN

Blanc

Millésime 2014

**Appellation:** AOC Saint-Romain

**Cépage:** 100% Chardonnay

**Age moyen des vignes:** 35 ans

**Nature des Sols:** Calcaire

**Densité de plantation:** 10 000 pieds/Ha

**Rendements:** 35 hl/Ha

**Mode de culture:** biologie certifiée

**Fermentation alcoolique :** De un à six mois en fûts de 3 à 10 vins. Sans levures exogènes.

**Elevage:** En fûts de chêne de 10 à 12 mois.

**Mise en bouteilles:** A la main par nos soins à Savigny-Lès-Beaune.

**Dégustation:** Saint-Romain se trouve dans les Hautes-Côtes de Beaune, c'est une appellation qui se distingue par sa minéralité, l'altitude en fait des climats relativement froids où le chardonnay donne sa meilleure expression de vin sur le tranchant et la complexité (fleurs blanches). Le millésime 2014 est synonyme de maturité, ce qui donne de la rondeur au vin mais il reste néanmoins minéral et d'une belle vivacité.



---

**Maison François de Nicolay** - 4 Rue Henri Cyrot, 21420 SAVIGNY LES BEAUNE - France - Tel: +33 (0)3 80 21 50 97 - maison@francoisdenicolay.com - www.francoisdenicolay.com