

Maison François de Nicolay

SAINT ROMAIN

Blanc

Millésime 2013



Appellation: AOC Saint Romain

Cépage: 100% chardonnay

Densité de plantation: 10 000 pieds/Ha

Age moyen des vignes: 50 ans

Nature des sols: très calcaires - vignes situées en altitude

Rendements: 30 Hl/hectare

Mode de culture: biologie certifiée

Vinification et élevage: en fûts de chêne pendant 10 mois sans soufre ajouté

Mise en bouteilles: par nos soins à Savigny-Lès-Beaune, sans sulfites ajoutés

Millésime 2013: Un de ces printemps les plus frais et les plus arrosés depuis un demi-siècle, la floraison globalement très mauvaise a engendré une nouvelle petite récolte. Malgré un été chaud et bien ensoleillé, la vendange sera très tardive. Le résultat donne un millésime où chaque vin est un cas particulier. En blanc, soit le style est pur, droit et ciselé, avec de belles longueurs en bouche, soit ils sont plus "spectaculaires", expressifs, charmeurs, gourmands, déjà agréables, avec une espérance de vie plus courte.

