



# Le Saint Romain



Mail : [mondeville-oenologie@club-internet.fr](mailto:mondeville-oenologie@club-internet.fr)

Mon Beau-père étant originaire de Pommard, il connaît une multitude de producteurs des côtes de Beaune dont St Romain.

Nous allions voir Mr Germain et Mr Gras à Saint Romain.

C'est en fait un vin mis en bouteille par le club fin 1998, millésime 1997. Je l'achetais en pièce : 225 litres soit 300 bouteilles.

Certains possèdent peut-être encore des échantillons... Je ne sais pas s'il est encore bon, ou excellent à vous de juger !!!

L'apothéose fût quand mon père et mon beau-père ont fait les vendanges ensemble en 1991, l'année de naissance de mon premier enfant Matthieu !

Frédéric FILOCHE

Cépage : Pinot noir.

Production moyenne : 15000 bouteilles par an.

Sol : argilo-calcaire.

Age moyen des vignes : 35 ans.

Culture particulière de la vigne :

Traitement en lutte raisonnée.

Travail du sol.

Vendange en vert.

Vendange manuelle.

Tri sélectif des raisins.

Vinification :

Vendange 100% égrappée.

12 à 15 jours de cuvaison.

Contrôle des températures.

Remontage et pigeage quotidien.

Pressurage pneumatique.

Élevage en fûts de chêne dont 15% de neufs.

Mise en bouteille après 12 mois d'élevage.

Dégustation :

Robe rouge vif et profond parée de reflets violets.

Un nez expressif sur des arômes de fruits rouge (cerise), le bois restant discret.

L'attaque en bouche annonce des tanins fondus avec beaucoup de fruits et de fraîcheur, une caractéristique élégante en fin de bouche.

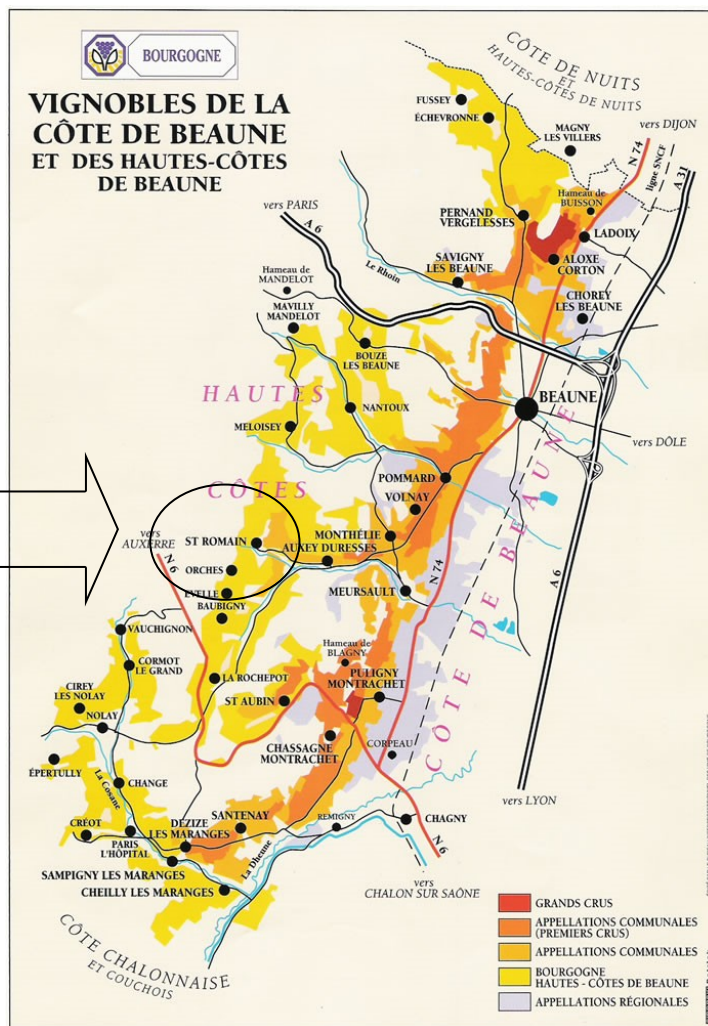
Conservation et conseil de service :

Un vin à conserver 3 à 6 années après récolte.

Service à température 16 à 17°C.

Gastronomie :

Il accompagne aussi bien les volailles que les petits gibiers à plumes et les viandes rouges, le veau et l'agneau.



- ▶ Saint-Romain
- ▶ Auxey-Duresses
- ▶ Meursault



- ▶ Saint-Romain
- ▶ Auxey-Duresses

<http://www.domaine-alain-gras.com/>

