



## DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON

GRAND VIN  
DE BOURGOGNE  
RÉCOLTÉ ET MIS  
EN BOUTEILLE PAR  
DOMAINE  
HENRI & GILLES  
BUISSON  
PROPRIÉTAIRES  
A SAINT-ROMAIN  
CÔTE-D'OR-FRANCE

L 818 - CONTIENT DES SULFITES

13% vol 75 cl

### SAINT-ROMAIN

"SOUS ROCHE"

APPELLATION SAINT-ROMAIN CONTRÔLÉE

AOC	SAINT ROMAIN
<b>MATIERE PREMIERE</b>	100% pur jus de raisins fermentés - 100% PINOT NOIR Age moyen des vignes ~50ans - Sols calcaires sur marnes de Saint-Romain
<b>TECHNIQUES CULTURALES</b>	Vigne basse à 10.000 pieds/ha. Pas d'irrigation, pas de pesticides, pas d'herbicides Travail du sol: buttage, labours, griffage. Régulation du rendement par ébourgeonnage.
<b>VENDANGES</b>	Vendanges à la main. Tri à la vigne et en cuverie. Eraflage à 90%, foulage léger.
<b>VINIFICATION</b>	Macération et fermentation alcoolique longue. Maîtrise des températures. Choix des décuvages à la dégustation. Fermentation alcoolique avec levures indigènes naturelles Suivi rigoureux par un laboratoire d'oenologie.
<b>ELEVAGE</b>	Élevage de 12 mois en fûts de chêne français. 10% de fûts neufs, 90% de fûts qui ont élevés de 1 à 6 vins. Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles Élevage sur lies et ouillage hebdomadaire.
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité. Bouchons sélectionnés en liège naturel.
<b>CARACTERES DU VIN</b>	Le pinot noir donne sur Saint-Romain des vins présentant une couleur de bonne intensité avec des arômes de cerise, groseille, et bourgeons de cassis évoluant vers le sous bois après quelques années. Discrètement tanniques, ils ont besoin d'un peu de temps pour s'arrondir et acquérir un corps élégant et ferme.
<b>CONSERVATION ET CONSEILS DE SERVICE</b>	A garder minimum 3 ans, il sera à boire entre 4 et 10 ans, suivant son millésime, et en fonction du plat qu'il devra accompagner. Un service à température de 16° à 17° est idéal. Avant 4 ans l'utilisation d'une carafe est recommandée pour un apport en oxygène et le bon développement des arômes. Après 5 ans, il est normal qu'un dépôt apparaisse au fond de la bouteille.
<b>GASTRONOMIE</b>	Le Saint-Romain accompagne avec bonheur toute la volaille et le petit gibier à plume mais une viande rouge ne lui fait pas peur. Quand il atteint une dizaine d'années, un bon plateau de fromage ne pourra que le mettre en valeur.