

# Domaine COSTE - CAUMARTIN

SAINT-ROMAIN « LE CLOS DU CHÂTEAU »

*Clos en Monopole*

- APPELLATION VILLAGE -

## TERROIR

**Lieu-dit** : « Sous le Château » **Cuvée** : « Clos du Château »

**Localisation** : Au pied du château de Saint-Romain, en haut du coteau

**Cépage** : Chardonnay

**Superficie** : 1,61 hectare

**Altitude** : 415 mètres

**Exposition** : Sud-est

**Sol** : calcaire, légèrement argileux, marnes

**Age moyen des vignes** : 28 ans



## CULTURE DE LA VIGNE

- Taille Guyot
- Ebourgeonnage, palissage, (effeuillage en fonction de l'ensoleillement)
- Travail du sol mécanique superficiel (griffage)

## VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

- Choix précis de la date de vendanges en fonction de la maturité des baies
- Tri des raisins à la réception
- Pressurage
- Débourage avant départ en fermentation alcoolique
- Ensemencement avec des levures bourguignonnes
- Pas d'apport de sulfites avant la fermentation malo-lactique
- Vinifié en cuve inox thermorégulée
- Elevage en fûts de chêne pendant 10 mois, bâtonnages au gré des dégustations régulières
- Suivi de la fermentation malo-lactique
- Collage, filtration Kieselguhr, mise en bouteille

Toutes les manipulations durant l'élevage jusqu'à la mise en bouteille se font sous gaz neutre.

## DESCRIPTION GUSTATIVE

Nez très fin avec des arômes de fleurs.

En bouche un vin d'une belle fraîcheur, iodé avec une jolie minéralité, des arômes d'agrumes et beaucoup de rondeur.

A déguster à partir de 3 ans, peut se garder 7 ans.

Servir à une température comprise entre 13 et 16°C.



Domaine Coste-Caumartin

2 rue du Parc - 21630 Pommard

+33 (0)3 80 22 45 04 - contact@costecaumartin.fr - www.costecaumartin.fr