

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