

SAINT-ROMAIN ROUGE

Sous Roches



TERROIR : un vignoble qui prend de la hauteur

Encerclé entre falaises abruptes et éperon rocheux, le village de Saint-Romain est l'un des plus anciens de la région, fief des vignes celtiques et gallo-romaines. Avec sa position en altitude et sa commune scindée en deux – Saint-Romain le Haut et le Bas – c'est un lieu empreint de charmes pittoresques dont les vins commencent à acquérir la réputation qu'ils méritent.

Le terroir de Saint-Romain se caractérise par sa fraîcheur due à son altitude et sa topologie : une combe en retrait du coteau traversée par des courants froids. Il en découle un décalage de maturité.

À LA VIGNE : la culture biologique

Les Sous Roches sont des vieilles vignes cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

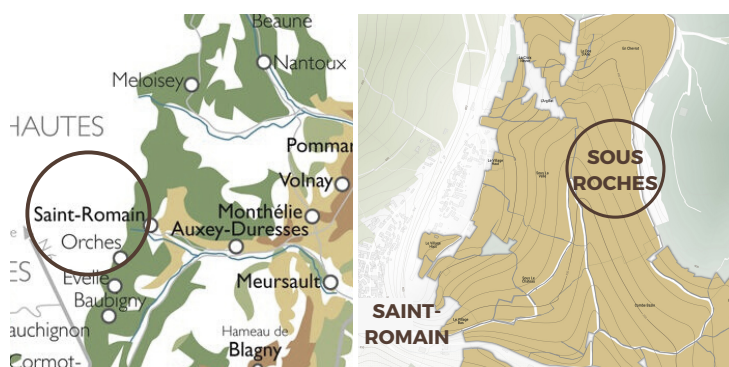
À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri.

Vinification lente (de 15 à 20 jours) en levures indigènes et cuve inox. Remontage quotidien. Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillée des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins (0% à 10% de fûts neufs). 12 mois d'élevage sans soutirage.

Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 0,30

Date de plantation : 1951

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 360-400

Exposition : Sud/Sud-Ouest

Densité (pieds/ha) : 10 000

Rendement (hL/ha) : 30 à 35

Garde : 3 à 7 ans

