

# SAINT-ROMAIN BLANC

## Combe-Bazin



### TERROIR : un vignoble qui prend de la hauteur

Encerclé de falaises abruptes et d'un 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.

Notre Saint-Romain blanc est issu du climat Combe Bazin, situées dans la combe sous le village de Saint-Romain le Haut. Ce sont de vieilles vignes qui s'épanouissent sur des sols riches en calcaire marneux typique du jurassique, propices à l'expression du Chardonnay.

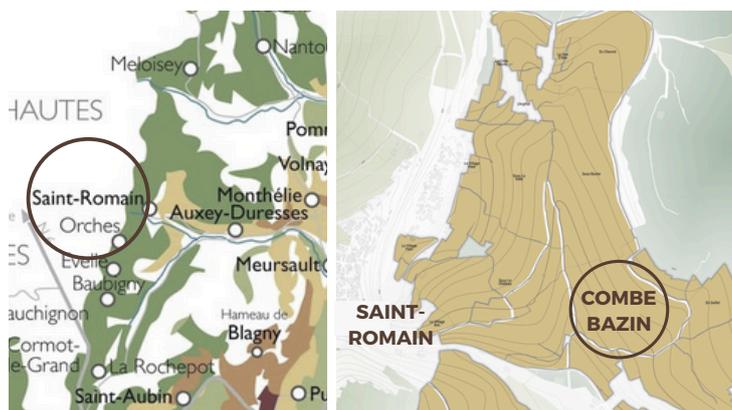
### À LA VIGNE : la culture biologique

Les vignes de Combe Bazin sont 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 à la vigne. Pressurage direct long et progressif pour laisser les moûts s'oxyder naturellement.

Fermentation en fûts (10% de bois neuf), levures indigènes. Élevage de 12 mois, sans intrants, sans bâtonnage ni sous-tirage. Non filtré, non collé.



Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Surface (ha) : 0,54

Date de plantation : Combe Bazin et Sous Roches 1990

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 350

Exposition : Sud/Sud-Ouest

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 3 à 5 ans

