



**Producteur :** LUCIEN ET FANNY ROCAULT

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 99.00 \$

**Appellation :** Saint-Romain

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Lucien et Fanny Rocault

**Géologie du sol :** Le sol est constitué de marne blanche calcaire.

**Encépagement :** Chardonnay (100%)

**Âge moyen des vignes :** 50 ans

**Vinification :** Le raisin est pressé dès son arrivée en cuverie.

**Élevage :** Fûts neufs/14 mois

**Aspect visuel :** Très belle robe limpide et brillante, d'un joli jaune pâle doré.

**Aspect gustatif :** Une bouche dense et généreuse, qui s'équilibre harmonieusement, les arômes enveloppent le palais avec une certaine salinité

**Aspect olfactif :** Élégant et subtil aux arômes fruités et délicatement boisés sur des notes dominantes de poires

**Accord vin et mets :** Ces vins gardent toujours une belle fraîcheur et peuvent attendre quelques années avant d'être ouvert. Ce Saint-Romain sera parfait servi en entrée avec une soupe de légumes rôtis, il sublimera une escalope de veau ou un beau plateau de fromage.

**Conservation :** Ces vins gardent toujours une belle fraîcheur et peuvent attendre quelques années avant d'être ouvert

### Le domaine :

Viticulteurs en Bourgogne depuis plusieurs générations, la Famille Rocault est installée au cœur des Hautes-Côtes de Beaune. C'est dans le village de Orches que Lucien grandit dans une famille de vignerons. Très jeune il aime déjà accompagner ses parents à la vigne et conduire les tracteurs. C'est naturellement qu'il effectue des études de viticulture et d'œnologie au Lycée Viticole de Beaune. Après divers stages en

---

France et à l'étranger, Lucien s'installe en tant que viticulteur en 2008 avec Fanny son épouse, originaire de Nuits-Saint-Georges.