



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 où 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 d'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'oenologie au Lycée Viticole de Beaune. Après divers stages en



SAINT-ROMAIN SOUS ROCHES

2023 · Blanc · France / Bourgogne

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