

SAINT-ROMAIN VILLAGE - 2019

Maison Edouard Delaunay

- **TERROIR**

Cette cuvée est issue des parcelles « En Poillange » et « La Périère », situées au Sud de l'appellation et orientées plein Est, ce qui permet une belle maturité des raisins. L'altitude élevée de la parcelle (entre 320 et 360m), confère au vin une grande fraîcheur. Le sous-sol marneux et calcaire, présentant quelques bans argileux, apporte également de la minéralité au vin.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

La vendange est manuelle. Après un pressurage doux des jus et un débourage poussé permettant de garder la pureté aromatique et l'originalité de ce terroir, la vinification est intégralement conduite en fûts, avec 30% de fûts neufs. L'élevage dure 9 mois.

- **NOTES DE DÉGUSTATION**

Très belle couleur dorée, nez intense de brioche, de noisette pralinée, suivis de confiture de prunes vertes et de parfums de plantes sauvages (tilleul, verveine). L'attaque en bouche est ronde, somptueuse, très profonde mais également très précise et fraîche. Arômes d'amande grillée, de dragée, de tarte citron et d'ananas caramélisé. Vin dont l'équilibre entre la maturité et la fraîcheur est parfait. Un grand vin blanc, ample, soyeux et rafraichissant.

