



ROMANANCHE

CHARDONNAY

AOC Bugey



Viticulture

Agriculture biologique et biodynamique.

Travail des sols traditionnel, enherbement naturel.



Cépage

100% Chardonnay. Issu d'une sélection parcellaire du lieu-dit « Romananche ».



Vinification

Récolte manuelle.

Pressurage en grappes entières. Fermentation naturelle en cuve inox.

Ensuite, le vin est élevé 10 mois en demi-muids de 3 à 4 vins.

Puis mis en bouteille après une très légère filtration.

Seul le SO₂ est utilisé (<40mg/l SO₂ total)



Dégustation

Une robe lumineuse, d'un bel or clair.

Le chardonnay dans sa pureté, entre notes cristallines et de fleurs blanches.

Une bouche ample et ciselée, se terminant sur des notes salines. Un vin très élégant et racé.

Servir à 15°C.



Les accords

Côtes de veau de lait, dorade royale, couteaux persillés, filet de lotte, St-Jacques poêlées, linguines aux palourdes, vitello-tonnato...