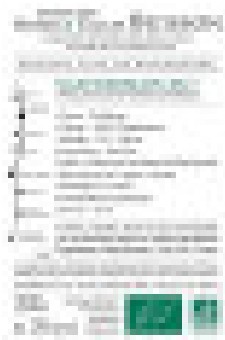


# Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "En Poillange" blanc sec 2018



Prix du produit :

**264,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON  
Millésime: 2018  
Appellation: Saint-Romain  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: En Poillange  
Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BUISSON  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

**Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "En Poillange" blanc sec 2018**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**MATIERE PREMIERE**

100% Pur jus de raisins fermentés  
100% CHARDONNAY

Climat : Poillange  
Altitude : 353-380m  
Exposition : Sud-Est  
Terroir : Colluviasol sur Marne de saint-Romain  
Age moyen des vignes : 60 ans

---

## **TECHNIQUES CULTURALES**

Vigne basse haute densité 10.000 pieds/ha.  
Pas d'irrigation, pas de pesticides, pas d'herbicides  
Travail du sol: buttage, labours, griffage.  
Régulation du rendement par ébourgeonnage.

## **VENDANGES**

Vendanges à la main.  
Tri à la vigne et en cuverie.  
Eraflage à 50%, foulage léger.

## **VINIFICATION**

Fermentation alcoolique longue en fût.  
Contrôle des températures.  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes naturelles  
Suivi rigoureux par un laboratoire d'oenologie.

## **ELEVAGE**

Élevage de 12 mois en fût de chênes français.  
10% de fûts neufs, 90% de fûts qui ont élevés de 1 à 6 vins  
Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles  
Élevages sur lies et ouillage hebdomadaire.

## **MISE EN BOUTEILLE**

Colle & filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité.  
Bouchons sélectionnés en liège naturel.

## **Description brève du produit :**

Le très grand Saint-Romain blanc des frères Buisson, aussi exceptionnel que rare, issu d'une parcelle unique. Très beau millésime 2018. Les amoureux de chardonnay seront impressionnés, surtout après quelques années de vieillissement en cave.