

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous Roche" rouge 2020



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON

Millésime: 2020

Appellation: Saint-Romain

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Sous Roche

RVF: 90/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous Roche" rouge 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **90/100**. *En rouge, le Saint-Romain Sous Roche 2020 affiche un nez discret. EN bouche il prend une toute autre dimension par son fruité intense et gourmand, dans une matière à la fois dense, fine et soyeuse, portée par des tanins mûrs.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2022) : **91/100**. *A terrific effort from the Buisson brothers, the 2020 Saint-Romain Sous Roches bursts with scents of wild berries, plums,*

loamy soil and spices. Medium to full-bodied, layered and seamless, with a fleshy core of fruit, ripe tannins and a long, saline finish, it transcends expectations of the appellation. of acidity, concluding with a somewhat mordant. Drink date 2022-2032

Fiche technique rédigée par le domaine :

MATIERE PREMIERE

100% pur jus de raisins fermentés

100% PINOT NOIR

Age moyen des vignes ~50ans

Sols calcaires sur marnes de Saint-Romain

TECHNIQUES CULTURALES

Vigne basse à 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 90%, foulage léger.

VINIFICATION

Macération et fermentation alcoolique longue.

Maîtrise des températures. Choix des décuvages à la dégustation.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes naturelles

Suivi rigoureux par un laboratoire d'oenologie.

ELEVAGE

Élevage de 12 mois en fûts de chêne français.

10% de fûts neufs, 90% de fûts qui ont élevés de 1 à 6 vins.

Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles

Élevage sur lies et ouillage hebdomadaire.

MISE EN BOUTEILLE

Filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité.

Bouchons sélectionnés en liège naturel.

CARACTERES DU VIN

Le pinot noir donne sur Saint-Romain des vins présentant une couleur de bonne intensité avec des arômes de cerise, groseille, et bourgeons de cassis évoluant vers le sous bois après quelques années. Discrètement tanniques, ils ont besoin d'un peu de temps pour s'arrondir et acquérir un corps élégant et ferme.

CONSERVATION ET CONSEILS DE SERVICE

A garder minimum 3 ans, il sera à boire entre 4 et 10 ans, suivant son millésime, et en fonction du plat qu'il devra accompagner.

Un service à température de 16° à 17° est idéal.

Avant 4 ans l'utilisation d'une carafe est recommandée pour un apport en oxygène et le bon développement des arômes.

Après 5 ans, il est normal qu'un dépôt apparaisse au fond de la bouteille.

GASTRONOMIE

Le Saint-Romain accompagne avec bonheur toute la volaille et le petit gibier à plume mais une viande rouge ne lui fait pas peur. Quand il atteint une dizaine d'années, un bon plateau de fromage ne pourra que le mettre en valeur.

Description brève du produit :

Un Saint-Romain qui met en valeur l'intensité aromatique et l'élégance du pinot noir, surtout après quelques années de patience. Sorti des caves du domaine fin 2023.