

# SOUS LE CHÂTEAU DOMAINE JÉRÔME SORDET

AOC SAINT-ROMAIN



IMPORTATION PRIVÉE



# SOUS LE CHÂTEAU SAINT-ROMAIN

## LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Le domaine Jérôme Sordet est entré dans la famille Coste-Caumartin en 1793. La cave voutée date de la même époque et offre des conditions remarquables d'élevage et de conservation des vins. En 1997, une cave à bouteilles

de 150 m<sup>2</sup> et une nouvelle cuverie très bien équipée ont été construites dans le prolongement des anciens bâtiments. Aujourd'hui, Jérôme Sordet, descendant de la famille, gère le domaine. Celui-ci couvre 14,5 ha dont 4 ha de blanc en Côte de Beaune. Surplombant les meilleurs climats du village au pied du château, en haut du coteau (450 m), le vignoble a une superficie de 1,65 ha avec une exposition sud-est. L'âge moyen des vignes est de 25 ans. Celles-ci sont taillées en guyot, ébourgeonnée puis palissée selon la technique bourguignonne traditionnelle.

## LA PRODUCTION DU VIN

- Vinification en cuve inox thermo-régulée entre 18 et 21 °C
- Mise en fût de chêne pour environ 10 mois (10 à 15 % de fûts neufs)

## LE CÉPAGE

- Chardonnay 100%

## LA DÉGUSTATION

- Robe jaune pâle, brillante avec des reflets verts
- Arômes de fleurs blanches (acacia), fruits jaunes mûrs avec des pointes de miel et de pain grillé
- Une pointe de minéralité en bouche
- Gras, long et tendre, joliment équilibré avec une très belle finesse

## USAGE

Ce vin accompagne parfaitement les viandes blanches et les fromages affinés. Il se laisse vieillir entre 8 et 10 ans.

## RÉCOMPENSE

- 1 étoile au Guide Hachette 2013 — Millésime 2010

