



DOMAINE
VINCENT LATOUR

Fiche Technique

Saint Romain cuvée « Cœur de Roche »

CEPAGE : Chardonnay

SOL : Argilo-calcaire

VENDANGES MANUELLES

Vin issu d'achat de raisins

Mode de vinification et d'élevage

Pressurage en vendanges entières

Fermentation en foudre bois

Elevage sur lies fines pendant 12 mois et 4 à 6 mois en cuve

Dégustation

Robe : jaune -vert

Nez : Brioché, Iodé, craie

Bouche : Consistante avec une certaine onctuosité et beaucoup de fraîcheur

S'accordera avec des œufs en meurette, cuisses de grenouilles, fromage de chèvre.