



Henri & Gilles Buisson

Saint-Romain blanc "Sous La Velle" AOC



, 750 ml



France,



9910246045



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebratener Lachs mit Meerrettich, Senfkartoffeln

und Limettenspalten

(Gemüse & Vegetarisch)

Im Ofen gegarter Spargel mit Miso-Hollandaise und

Sesam

(Gemüse & Vegetarisch)

Gratinierte Austern mit Saft von Meyerzitronen

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.01.2024

Information

Der *Saint-Romain Sous la Velle 2022* stammt aus der gleichnamigen Lage nahe der Ortschaft und nördlich angrenzend an *Sous le Château*. *Sous la Velle* ist nach Südosten ausgerichtet und liegt auf 355 bis 380 Metern. Im Weinberg mit sogenanntem *Colluviosol* auf *Marne-de-Saint-Romain*-Kalkstein stehen 60 Jahre alte Chardonnay-Reben. Handlese, Ganztraubenpressung und spontane Vergärung im Holz. Die malolaktische Gärung erfolgt spontan in den Fässern. Der Ausbau läuft über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter-Barriques und Tonneaux, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Der Wein wird täglich probiert, und die Fässer werden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hält. Es wird mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wird erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit. Das Weingut ist mittlerweile Biodyvin-zertifiziert.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Der *Saint-Romain Sous la Velle 2022* liefert einen elektrisierenden hellen Auftakt. Es duftet nach Limetten und Zitronen samt Schalen und Kernen, nach Rauch und Feuerstein, grünem Apfel, Kräutern und Kalk. Darüber liegen Noten von weißen Blüten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Sous la Velle* energetisch, tonisch, saftig und intensiv. Die Zitrusfrüchte und das grüne Kernobst sind genauso präsent. Der frische Charakter wird durch eine klare, präsente und saftige Säure hervorgehoben. Die Mineralität wird von den alten Reben gespeist und wirkt elektrisierend. Doch nicht überall ist das Tonische auf Anschlag gedreht. Es gibt außerdem ein dezentes Holz, Rauch und eine feine Cremigkeit in der Textur.