



Saint Romain La Perrière, 2020

Domaine Henri et Gilles Buisson
FRANCE, BOURGOGNE, SAINT-ROMAIN

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	19 hl/ha sur le 2020
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0 g/l
SUPERFICIE	1,34 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Sur la commune de Saint-Romain, climat la Perrière, 340 mètres
EXPOSITION	Sud Est
GÉOLOGIE DU SOL	Colluviosol sur calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles et fermentations naturelles
ÉLEVAGE	Elevage de 1 an en fut de chêne français de 4-5 vins

CODE SAQ
14102420

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
79.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Sans trop remonter le fil du temps, les années 50 marquent un tournant dans l'histoire de la famille. À une époque où le vin se vend la plupart du temps en vrac, l'esprit avant-gardiste de Henri et Marguerite Buisson va changer la donne. Le couple décide en effet de mettre son vin en bouteille et son nom sur l'étiquette. Aujourd'hui encore dans la cave, dorment tel un trésor de famille, les bouteilles du tout premier millésime, 1947 ! Henri Buisson déjà, suivait les courants « bio » de son époque, dans les années 60 et 70. Aujourd'hui, c'est un vignoble de presque 20 hectares, certifié « BIO » depuis 2009, que les deux frères exploitent intégralement en biodynamie depuis cette année. En mettant l'innovation scientifique au cœur de leurs préoccupations tout en respectant le rythme naturel de la nature, Franck et Frédérick inscrivent le domaine familial au cœur du progrès.