

## Domaine GUILLEMARD-CLERC

### Saint-Romain

### « En Chevrots »

#### VIGNOBLE

---



**Région** : Bourgogne – Puligny-Montrachet (Côte de Nuits)

**Age du vignoble** : 35 - 50 ans

**Surface du Domaine** : 8,5 hectares au total

**Surface du vignoble de l'appellation** : 60 hectares en blancs

**Surface du Domaine dans l'appellation** : 66 ares 25 ca

**Type de sol / Cépages** : Argilo-calcaire - Caillouteux exposé Sud-Ouest

**Culture** : Raisonnée

#### VINIFICATION

---

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Elevage** : Fermentation en fûts de chêne puis élevage pendant 8 à 10 mois avant mise en bouteille.

#### DÉGUSTATION

---

**Note de dégustation** : D'un beau jaune vert aux reflets brillants, le nez dégage des arômes vanillés et des notes minérales. Une bouche vive et minérale.

**Conseils de service** : Déguster entre 12 et 14°C. Se dégustera à l'apéritif avec un jambon persillé. Il accompagnera des poissons grillés ou des fromages à pâtes molles.

**Garde** : 4 à 6 ans.