

SAINT ROMAIN 2015

Production : 3 600 bouteilles.

Vinification et élevage : dans 12 fûts de chêne dont 4 neufs.

Mise en bouteilles : Octobre 2016 après un an d'élevage.

Dégustation : La minéralité de la Combe Bazin s'allie à merveille avec la maturité et le fruit mur de ces vendanges presque tardives.

Potentiel de vieillissement : 10 ans à partir d'aujourd'hui.