



Millésime / Year
2023

Cépage / Grape variety
Sauvignon blanc

Terroir / Terroir
Marne Kimmeridgienne

Lieu dit / Locality
La Montée de Saint Romble

Exposition / Exposure
Nord-ouest

Rendement / Yield
50 Hl/ha

Âge des vignes / Age of the vines
50 ans

Viticulture / Viticulture
Biologique

Superficie / Area
1 ha

Récolte / Harvesting
Manuelle en caissettes. *The grapes are handpicked.*

Pressurage / Pressing
3h30, long et doux afin d'extraire les jus en douceur pour éviter les arômes végétaux. *Long and gentle, lasting 3½ hours, to delicately extract the juice to avoid any vegetal flavours.*

Vinification / Vinification
Pas d'enzymage ni sulfitage. Débourage après 48h au froid. La fermentation alcoolique se fait grâce aux levures indigènes en foudres en chêne, demi-muids (600 L) et amphores. *No added enzymes or sulfites. Racking after 48 hours of cold stabilization. Alcoholic fermentation relies on indigenous yeasts and takes place in oak casks, 600-L barrels and amphoras.*

Élevage / Ageing
Élevage de 18 mois dont 12 mois en foudres, demi-muids et amphores puis après soutirage et assemblage 6 mois de masse en cuves. La mise en bouteilles a lieu au printemps en jour fruit sans collage ni filtration. *Aged for a total of 18 months of which 12 months takes place in casks, 600-L barrels and amphoras. After racking, the wine is blended and aged for another 6 months in tanks. The wine is bottled in the spring on a fruit day with no fining or filtering.*

Dégustation / Tasting notes
La Montée de Saint Romble est la cuvée qui demandera le plus de patience ! Mais ses terres blanches et sa belle acidité sauront vous livrer de vraies émotions. L'équilibre y est toujours parfait, même dans les millésimes les plus solaires, grâce à son exposition au nord. *Montée de Saint Romble may be the estate's most straightforward cuvée, but with a little patience, it will express real emotion. It always features perfect balance, even in «solar» vintages due to the slope's northern exposure.*

Accords / Food-wine pairing
Ceviche, tartare de saint-jacques, crottin de Chavignol. *Ceviche, scallop tartare, crottin de Chavignol goat's cheese.*

Degré d'alcool / Degree of alcohol
13°

Acidité / Acidity
3.8 g/L

Sucre / Sugar
0.47 g/L

SO2 libre / SO2 free
19 mg/L

SO2 total / SO2 total
43 mg/L