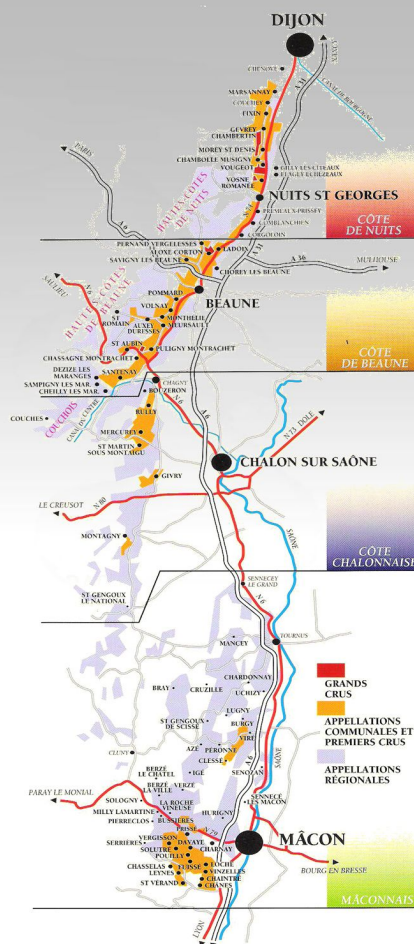


DOMAINE BILLARD PERE & FILS

SAINT-ROMAIN LA COMBE BAZIN



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Marnes calcaires avec banc d'argile

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, faible pressurage en vendange entière. Fermentation alcoolique et élevage durant 12 mois avec batonnage.

DEGUSTATION

- Œil : Robe jaune paille avec des reflets verts.
 - Nez : Vin au bouquet très fort de fleurs blanches et fruits à chair blanche.
 - Bouche : En bouche, le vin est très fruité avec des arômes de fruits jaunes mûrs et léger avec une fin de bouche sur le miel et des toasts grillés.
- Compagnon idéal de poissons comme le loup en papillote.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Limestone marne

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest. 100% destemming. Traditional Burgundian vinification. Vatting of 15 days with punching. Low pneumatic pressing. Aged in oak barrel from Vosges during 15 months.

TASTING

- Colour : Straw-colored dress with green highlights.
- Nose : Wine with a very strong bouquet of white flowers and fruits with white flesh.
- Mouth : In mouth, the wine is very fruity with aromas of ripe yellow fruits and light with a end of honey and grilled toasts. Perfect with fishes as bass.

DOMAINE BILLARD PERE & FILS