



# CHÂTEAU DE BIRAZEL

FRUIT DE LÉGENDES



## ROMANE 2020

### TERROIR & VIGNOBLE :

Sélection parcellaire  
Sols : coteaux argilo-calcaires et graveleux  
Age moyen des vignes : 30 ans  
Sur 1,56 hectares de vigne en blanc, avec une densité de 3.300 pieds hectare

### ASSEMBLAGE & CÉPAGES :

70% Sémillon  
15% Sauvignon Blanc  
15% Sauvignon Gris

### VENDANGES & VINIFICATION :

Vendanges manuelles à maturité optimale  
Long cycle de pressurage des grappes entières à basse pression  
Sélection des premiers jus  
Débouillage statique et fermentation à basse température en barrique neuve pour 40% et en cuve béton ovoïde «Diamante» 60%

### ELEVAGE :

Elevé sur lies fines dans leur contenant durant 6 mois

### DÉGUSTATION :

Vin complet et stable avec une onctuosité et une note de noisette dans sa texture. Une acidité vive ressort.  
Long et présent

### NOTATION :

James Suckling - 91  
Andreas Larsson (Tasted.wine) - 92

### PRODUCTION :

11.500 bouteilles

### DEGRÉ D'ALCOOL :

12,5 %

