



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

**Saint-Romain** blanc

**"Sous la Velle"**

**Domaine Buisson**

**2013**

*Vin sec, gras et racé. Bouquet de belle finesse  
dégageant des arômes de fruits à chair blanche  
et de pain grillé. La bouche, moyennement corsée,  
présente une matière généreuse et élancée, avec  
du gras et de l'équilibre. Longue finale racée.*

Vignoble de Bourgogne. Côte de Beaune.  
Au sud de Beaune, commune de Saint-Romain..

Type de sous-sol : calcaire dur avec des marnes

Cépages : Chardonnay 100%

Elevage 10 mois en fûts de chêne.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.**

*Servir frais à 10°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* un Foie gras en brioche
- \* un homard à l'Américaine
- \* des ris de veau en cocotte
- \* une poularde pochée à la crème et aux truffes

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés juin 2015



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

**Saint-Romain** blanc

**"Sous la Velle"**

**Domaine Buisson**

**2013**

*Vin sec, gras et racé. Bouquet de belle finesse  
dégageant des arômes de fruits à chair blanche  
et de pain grillé. La bouche, moyennement corsée,  
présente une matière généreuse et élancée, avec  
du gras et de l'équilibre. Longue finale racée.*

Vignoble de Bourgogne. Côte de Beaune.  
Au sud de Beaune, commune de Saint-Romain..

Type de sous-sol : calcaire dur avec des marnes

Cépages : Chardonnay 100%

Elevage 10 mois en fûts de chêne.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.**

*Servir frais à 10°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* un Foie gras en brioche
- \* un homard à l'Américaine
- \* des ris de veau en cocotte
- \* une poularde pochée à la crème et aux truffes

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés juin 2015



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

**Saint-Romain** blanc

**"Sous la Velle"**

**Domaine Buisson**

**2013**

*Vin sec, gras et racé. Bouquet de belle finesse  
dégageant des arômes de fruits à chair blanche  
et de pain grillé. La bouche, moyennement corsée,  
présente une matière généreuse et élancée, avec  
du gras et de l'équilibre. Longue finale racée.*

Vignoble de Bourgogne. Côte de Beaune.  
Au sud de Beaune, commune de Saint-Romain..

Type de sous-sol : calcaire dur avec des marnes

Cépages : Chardonnay 100%

Elevage 10 mois en fûts de chêne.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.**

*Servir frais à 10°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* un Foie gras en brioche
- \* un homard à l'Américaine
- \* des ris de veau en cocotte
- \* une poularde pochée à la crème et aux truffes

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés juin 2015