

DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS

Saint-Romain, Bourgogne, France

BEAUNE 1^{ER} CRU « LES MONTREVENOTS »

✓ AOC	Beaune 1 ^{er} Cru
✓ Région	Bourgogne
✓ Région viticole	Côte de Beaune
✓ Type de vin	Vin sec tranquille
✓ Couleur	Rouge
✓ Cépages	100 % Pinot noir
✓ Rendement moyen	45 Hl par Hectare
✓ Conservation	Entre 5 et 12 ans
✓ Elevage	100% en Fûts dont 1/3 de neufs pendant 11 à 15 mois



Remarques : Ce vin de par son terroir et sa position géographique, bénéficie de la finesse d'un Beaune et de la puissance d'un Pommard. Son nez fin dessine des notes de fruits confits, d'arômes de fruits rouges très agréables. Une attaque fraîche et soyeuse en bouche laisse paraître des tanins relativement fondus.

Généreux, les Beaune montrent une grande puissance aromatique et une texture charnue, ce qui les prédestine aux viandes musquées et très fermes, comme le gibier à poils, rôti ou braisé. Pour les fromages, choisissez l'époisses, le soumaintrain, le munster, le maroilles.

Température de service : 15 à 16 °C.