

# DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS

Saint-Romain, Bourgogne, France

## HAUTES COTES DE BEAUNE

✓ AOC	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
✓ Région	Bourgogne
✓ Région viticole	Côte de Beaune
✓ Type de vin	Vin sec tranquille
✓ Couleur	Rouge
✓ Cépages	100 % Pinot noir
✓ Rendement moyen	50 Hl par Hectare
✓ Conservation	Entre 2 et 6 ans
✓ Elevage	Elevage en vieux fûts ainsi qu'en cuve pendant 10 mois



**Remarques** : la robe pourpre aux nuances violines rappelle la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Le nez fruité évoque la griotte et la framboise, il évolue vers le cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec souvent une touche épicée. Bourguignon classique, il sera parfait avec une cuisine équilibrée, ni trop épicée, ni trop lourde. Il s'associe aux viandes rôties comme un filet de veau au curry doux ou, plus traditionnel, un petit salé. Par son harmonie charmeuse et spontanée, il s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau, accompagnés de petits légumes ou de gratins. Les tanins aimables se marient à merveille aux tourtes bourguignonnes. Fromages à saveur douce : époisses frais, brillat-savarin, Cîteaux, soumaintrain frais. Température de service : 14 à 16 °C. Petit conseil : réchauffez votre verre quelques minutes au creux de vos mains, pour profiter pleinement des arômes.