

DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS

Saint-Romain, Bourgogne, France

MEURSAULT

✓ AOC	Meursault
✓ Région	Bourgogne
✓ Région viticole	Côte de Beaune
✓ Décret	21 mai 1970
✓ Type de vin	Vin sec tranquille
✓ Couleur	Blanc
✓ Cépages	Chardonnay (100%)
✓ Rendement moyen	45 HL / hectare
✓ Elevage	1/3 de fûts neufs provenance Allier. Vieillissement fûts de chêne de 8 à 9 mois sur lies avec Batonnage pendant 4 mois Vinification thermo régulée 17°C



Remarques : sa puissance aromatique et son équilibre exceptionnel basé sur le gras et l'acidité font de lui l'un des grands seigneurs de la Bourgogne, d'où un penchant naturel pour les viandes et poissons nobles et de belle texture.

Sans les dominer, il les transcende, c'est le cas des belles pièces de veau ou de volaille en sauce blanche, sublimes par la texture onctueuse du vin et par sa longue acidité distinguée. Encore mieux avec les crustacés grillés et en sauce, comme les gambas, le homard ou la langouste, dont l'intensité aromatique et la texture craquante jouent avec son équilibre vif et souple. Même les fromages bleus et le foie gras l'adoptent au premier essai. Conservation entre 3 et 6 ans. Température de service : 12 à 14 °C.