

# DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS

Saint-Romain, Bourgogne, France

## POMMARD

✓ AOC	Pommard
✓ Région	Bourgogne
✓ Région viticole	Côte de Beaune
✓ Type de vin	Vin sec tranquille
✓ Couleur	Rouge
✓ Cépages	100 % Pinot noir
✓ Rendement moyen	48 Hl par Hectare
✓ Conservation	Entre 8 et 17 ans
✓ Elevage	100% en Fûts dont 35 à 40 % de neufs pendant 15 mois



**Remarques** : Rouge profond, rubis pourpre foncé aux arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'orienté vers le cuir, le chocolat, le poivre. Un vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement : texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique prenant alors son arrondi. Ce vin masculin de la Côte de Beaune se régale avec les viandes sauvages, car ses tanins sont massifs et denses. Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis trouveront dans le Pommard un interlocuteur indispensable. Les pavés de bœuf, l'agneau apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie également la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres et soumaintrain.

Température de service : 14 à 16 °C. Disponible en Bouteille, Magnum, Jéroboam et Mathusalem