

# DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS

Saint-Romain, Bourgogne, France

## SAINT ROMAIN « SOUS LE CHATEAU »

✓ AOC	Saint - Romain
✓ 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 4 et 10 ans
✓ Elevage	100% en Fûts dont 1/3 de neufs de la région Allier.
✓ Récompense	Saint-Romain 2008 - 83/100 Gilbert et Gaillard Saint Romain 2005 - Taste viné printemps 2007 - Médaille d'argent concours des vins de Mâcon 2007



**Remarques** : robe rubis de bonne intensité et de cerise noire. Son bouquet rappelle les petits fruits rouges (groseille, framboise et cerise). Après 4 à 5 ans, ses arômes évoluent vers les fruits mûrs, les épices et le fumé avec des tanins fins et élégants. Il peut se boire dès son plus jeune âge avec un potentiel de garde d'une dizaine d'années. Le profil élégant et velouté de ce classique bourguignon s'accompagne d'un nez parfumé et parfois fumé, qui le prédestine aux accords avec les viandes blanches et les volailles en sauce légère. Une côte de veau juste poêlée ou en blanquette s'en accommodera sans grande résistance. Pour les fromages, choisissez-les tendres et crémeux comme le brillat-savarin ou le Cîteaux. Température de service : 13 à 15 °C.