



DOMAINE
GERMAIN PÈRE & FILS
SAINT-ROMAIN



Beaune 1^{er} cru « Les Montrevenots »

Situé à la limite de Pommard, ce premier cru réunit la finesse d'un Beaune et la puissance d'un Pommard.

AOP	Beaune 1er Cru
Région	Côte de Beaune
Type	Vin rouge sec tranquille
Sol	Argilo calcaire
Cépage	Pinot Noir 100 %
Vendanges	Manuelles
Conservation	5 à 12 ans
Élevage	100 % fûts (1/3 neuf) · 11 à 15 mois

--- DÉGUSTATION

Robe : Rouge aux reflets brillants.

Nez : Fruits confits, fruits rouges (fraise, framboise), notes florales délicates.

Bouche : Attaque fraîche et soyeuse. Tanins fondus, puissance aromatique et texture charnue. Généreux et persistant.

--- SERVICE

Accords Gibier à poils rôti ou braisé, viandes en sauce. Époisses, soumaintrain, munster, maroilles.

Service 15 à 16 °C