



DOMAINE
GERMAIN PÈRE & FILS
SAINT-ROMAIN



Chambolle-Musigny

AOP	Chambolle-Musigny
Région	Côte de Nuits
Type	Vin rouge sec tranquille
Sol	Argilo calcaire
Cépage	Pinot Noir 100 %
Vendanges	Manuelles
Conservation	5 à 15 ans
Élevage	100 % fûts (40 % neuf) · 11 à 15 mois

--- DÉGUSTATION

Robe : Rubis vif aux reflets brillants et lumineux.

Nez : Violette, fraise et framboise — typicité marquée. Avec l'âge : fruit mûr épicé, pruneau, truffe, sous-bois, notes animales.

Bouche : Intensité et finesse s'expriment avec une élégante subtilité. Le plus « féminin » de la Côte de Nuits.

--- SERVICE

Accords Gibier à plumes en sauce, chapon de Bresse, agneau longtemps rôti. Brillat-savarin, reblochon, cîteaux, vacherin, brie de Meaux, chaource.

Service 14 à 16 °C