



DOMAINE
GERMAIN PÈRE & FILS
SAINT-ROMAIN



Crémant de Bourgogne

AOP	Crémant de Bourgogne
Région	Côte de Beaune
Type	Vin effervescent — Blanc de noirs
Sol	Argilo calcaire
Cépage	Pinot Noir 100 %
Vendanges	Manuelles
Conservation	1 à 3 ans
Élevage	Méthode traditionnelle champenoise · 12 mois minimum sur lattes

--- DÉGUSTATION

Robe : Or blanc, bulle fine formant un délicat collier de perles.

Nez : Petits fruits rouges (cerise, cassis, framboise), agrumes et notes florales. Avec le temps : fruits secs, épices et muscade.

Bouche : Puissante et longue. Acidité bien dosée qui équilibre puissance aromatique et légèreté. Finale persistante.

--- SERVICE

Accords À l'apéritif comme à table. Escargots en coque de pomme de terre, petits fours, sorbet aux fruits rouges.

Service 4 à 8 °C apéritif · 6 à 9 °C à table