



DOMAINE
GERMAIN PÈRE & FILS
SAINT-ROMAIN



Pommard

Assemblage de deux parcelles — Les Vignots et En Bœuf.

AOP	Pommard
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 (20 % neuf) · 12 mois puis 6 mois cuve

--- DÉGUSTATION

Robe : Rouge profond.

Nez : Mûre, myrtille, groseille, noyau de cerise, prune mûre.

Bouche : Texture ronde, structure délicate et affirmée. Mâche tannique qui prend son arrondi avec la garde.

--- SERVICE

Accords Bœuf bourguignon, filet mignon aux échalotes, magret de canard rôti, coq au vin. Époisses, cîteaux.

Service 14 à 16 °C