



DOMAINE
GERMAIN PÈRE & FILS
SAINT-ROMAIN



Saint-Romain

AOP	Saint-Romain
Région	Côte de Beaune
Type	Vin blanc sec tranquille
Sol	Marneux calcaire
Cépage	Chardonnay 100 %
Vendanges	Manuelles
Conservation	3 à 6 ans
Élevage	40 % cuve ovoïde béton · 60 % demi-muid 500 L (20 % neuf) · 1 an puis 3 à 4 mois cuve inox

--- DÉGUSTATION

Robe : Or pâle à reflets verts.

Nez : Tilleul et fleurs blanches sur un fond minéral discret.

Bouche : Belle minéralité en attaque, qui s'arrondit progressivement pour révéler un moelleux délicat. Finale fraîche et persistante.

--- SERVICE

Accords Poissons délicats poêlés ou à la vapeur, omelettes, œufs pochés, légumes juste saisis ou marinés. Fromages à pâte molle (camembert, brie).

Service 12 à 14 °C