



DOMAINE  
**GERMAIN** PÈRE & FILS  
SAINT-ROMAIN



## Saint-Romain « La Perière»

<b>AOP</b>	Saint-Romain
<b>Région</b>	Côte de Beaune
<b>Type</b>	Vin rouge sec tranquille
<b>Sol</b>	Marneux calcaire
<b>Cépage</b>	Pinot Noir 100 %
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Conservation</b>	2 à 8 ans
<b>Élevage</b>	100 % fûts (20 % neuf) · 12 mois puis 6 mois cuve

### --- DÉGUSTATION

**Robe :** Rubis vif.

**Nez :** Groseille et cerise fraîche. Avec l'âge : épices douces et pruneau cuit.

**Bouche :** Frais à l'attaque, chaleureux en finale. Concentration et complexité s'expriment avec délicatesse. Une précocité qui permet une ouverture assez tôt — on croit mordre dans le fruit et en respirer la chair.

### --- SERVICE

**Accords** Magret de canard aux cerises, risotto aux cèpes, plats à base de champignons des bois.

**Service** 13 à 15 °C