



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



## Saint-Romain « Le Jarron »

*Parcelle en forte pente, sur la partie la plus basse en altitude. Vieilles vignes septuagénaires sur une fine terre blanche sableuse à belle profondeur de sol — le terroir le plus riche de Saint-Romain.*

<b>AOP</b>	Saint-Romain
<b>Région</b>	Côte de Beaune
<b>Type</b>	Vin blanc sec tranquille
<b>Sol</b>	Marneux calcaire · terre blanche sableuse
<b>Cépage</b>	Chardonnay 100 %
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Rendement</b>	45 hl / ha
<b>Altitude</b>	300 m
<b>Conservation</b>	3 à 9 ans
<b>Élevage</b>	50 % cuve ovoïde béton · 50 % demi-muid 500 L (40 % neuf) · 1 an puis 6 mois cuve inox

### --- DÉGUSTATION

**Robe :** Or aux reflets dorés.

**Nez :** Bouquet de grappe mûre, riche et généreux. Long à s'ouvrir, il révèle avec le temps toute sa complexité.

**Bouche :** Agrumes (citron meringué), beurre frais, vanille, noisette, avec une belle minéralité saline. Structuré, équilibré entre fraîcheur et rondeur. Nécessite quelques années de garde pour s'exprimer pleinement.

### --- SERVICE

**Accords** Poissons nobles en sauce, volaille rôtie, fromages à pâte pressée cuite (comté, beaufort).

**Service** 12 à 14 °C