



DOMAINE
GERMAIN PÈRE & FILS
SAINT-ROMAIN



Saint-Romain « Sous le Château »

*Assemblage de deux parcelles à 400 m d'altitude, sur la partie la plus haute de Saint-Romain.
Jeunes vignes (10 à 15 ans) sur marnes calcaires et bancs argileux.*

AOP	Saint-Romain
Région	Côte de Beaune
Type	Vin blanc sec tranquille
Sol	Marnes calcaires et bancs argileux
Cépage	Chardonnay 100 %
Vendanges	Manuelles
Altitude	400 m
Conservation	3 à 9 ans
Élevage	50 % cuve ovoïde béton · 50 % demi-muid 500 L (40 % neuf) · 1 an puis 6 mois cuve inox

--- DÉGUSTATION

Robe : Or pâle aux reflets verts.

Nez : Notes florales fraîches et vives, légères et aériennes.

Bouche : Juteuse et tendue, avec un fruité riche et vibrant soutenu par une grande minéralité. Finale droite et persistante.

--- SERVICE

Accords Coquilles Saint-Jacques snackées, dos de cabillaud rôti, calamars à la romaine.

Service 12 à 14 °C