



DOMAINE
GERMAIN PÈRE & FILS
SAINT-ROMAIN



Saint-Romain « Sous le Château »

AOP	Saint-Romain
Région	Côte de Beaune
Type	Vin rouge sec tranquille
Sol	Marneux calcaire
Cépage	Pinot Noir 100 %
Vendanges	Manuelles
Rendement	45 hl / ha
Conservation	3 à 10 ans
Élevage	100 % fûts (20 % neuf) · 12 mois puis 6 mois cuve

--- DÉGUSTATION

Robe : Rubis d'une belle intensité, aux nuances de cerise noire.

Nez : Petits fruits rouges croquants. Après 4 à 5 ans, évolution vers les fruits mûrs, les épices et de subtiles notes fumées.

Bouche : Profil élégant et velouté. Tanins fins qui se fondent avec le temps. Accessible dès le plus jeune âge, potentiel de garde d'une dizaine d'années.

--- SERVICE

Accords Viandes blanches, volailles en sauce légère. Côte de veau poêlée ou en blanquette. Fromages tendres et crémeux (brillat-savarin, cîteaux).

Service 13 à 15 °C