

SAINT-ROMAIN « LA PÉRIÈRE »



AOC	Saint-Romain
RÉGION VITICOLE	Côte de Beaune
TYPE DE VIN	Vin sec tranquille
COULEUR	Rouge
NATURE DU SOL	Argilo calcaire
CÉPAGE	100% pinot noir
VENDANGES	Manuelles
RENDEMENT MOYEN	45 HL / hectare
PRODUCTION	6 000 Bouteilles / An
ELEVAGE	

100% en Fûts dont 1/3 de neufs de la région Allier

DÉGUSTATION

Robe rubis de bonne intensité et de cerise noire. Son bouquet rappelle les petits fruits rouges très croquants. Après 4 à 5 ans, ses arômes évoluent vers les fruits mûrs, les épices et le fumé avec des tanins fins et élégants. Il peut se boire dès son plus jeune âge avec un potentiel de garde d'une dizaine d'années. Le profil élégant et velouté de ce classique bourguignon s'accompagne d'un nez parfumé et parfois fumé, qui le prédestine aux accords avec les viandes blanches et les volailles en sauce légère. Une côte de veau juste poêlée ou en blanquette s'en accommodera sans grande résistance. Pour les fromages, choisissez-les tendres et crémeux comme le brillat-savarin ou le Cîteaux.

CONSERVATION	Entre 4 et 10 ans
--------------	-------------------

TEMPÉRATURE DE SERVICE	13 à 15°C
------------------------	-----------