

# AG

## MAISON A.GOICHOT

### SAINT ROMAIN



**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Température de service :** 16-18°

**Potentiel de garde :** 5-7 ans

### *Situation et terroir*

Au pied de sa haute falaise, Saint-Romain occupe en Côte de Beaune une position élevée. Le paysage s'évase ici en larges perspectives.

### *Vinification / Elevage*

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

### *Dégustation*

Notre Saint Romain possède une robe rubis. Son bouquet rappelle les petits fruits rouges (groseille, framboise et cerise). Après 4 à 5 ans, ses arômes évoluent vers les fruits mûrs, les épices et le fumé avec des tanins fins et élégants.

### *Accord Mets et Vin*

Le profil élégant et velouté de ce vin 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.

**Maison André Goichot**

1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE

tel. 33 (0)3 80 62 85 17 fax. +33 (0)3 80 25 91 29

contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com

