

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