



P. Misserey

SAINT ROMAIN

TERROIR

Les vins de Saint Romain sont produits sur la Côte de Beaune, sur un joli terroir riche en calcaire et bien exposé.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation et élevage pendant 12 mois en fûts de chêne, dont 20% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Belle robe jaune dorée, brillante et limpide.
Des arômes intenses d'amande, de miel, de pomme mûre, et des notes florale (acacia) et fruitées (pêche blanche).
Riche en bouche, c'est un vin rond, très élégant et harmonieux.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal sur un plateau de fruits de mer, un poisson grillé, ou une volaille rôtie.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 12°.

Ce vin a un potentiel de garde de 3 à 8 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16