

MAISON A.GOICHOT

SAINT-ROMAIN

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 12-14°
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 pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Saint-Romain possède une robe or pâle à reflets verts. Au nez, toute la gamme des tilleuls, fleurs blanches, avec quelques accents minéraux. Il offre en bouche une bonne minéralité que le temps arrondit en révélant un bon moelleux.

Accord Mets et Vin

Sa minéralité en fait l'ami des poissons délicats, poêlés ou encore mieux à la vapeur. Les omelettes et oeufs pochés, les légumes justes saisis ou marinés les apprécient aussi beaucoup. Notre Saint-Romain est également un bon partenaire pour les fromages à pâte molle comme le camembert, dont la texture crémeuse sera bien équilibrée par l'acidité légèrement minérale de ce beau vin d'appellation Saint-Romain.

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