

# Saint Romain

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	100 % Pinot noir
<b>Appellation</b>	Saint-Romain (AOC)
<b>Producteur</b>	Domaine Taupenot-Merme
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13 %
<b>Température de service</b>	15 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Vinification et vieillissement

Les vendanges sont faites à la main et un tri précis est ensuite effectué. Vinification traditionnelle dans des cuves en inox. La durée de cuvaison est de 15 à 20 jours. Le vieillissement dure 12 mois, en fûts de chêne français, avant la mise en bouteille au domaine.

## Caractéristiques

Robe d'intensité moyenne. Des arômes de cerise et de groseille évoluent vers le fumé et les fruits macérés. Un peu sévères dans leur jeunesse, ses tanins et son acidité s'estompent à travers le temps, pour ensuite acquérir un corps élégant et ferme. Un très beau vin pour celui qui sait patienter. Le potentiel de garde de ce grand vin est de 8 à 10 ans, voire davantage selon le millésime. Ce vin pourra être apprécié à 2 ou 3 ans pour les amateurs de vins jeunes : il exprimera ainsi intensément ses fruits rouges. Au terme de 6 à 8 ans, il révélera des tanins plus fondus et une plus grande complexité aromatique.

## Accords mets et vins

Idéal avec les rôtis, les viandes grillées ou poêlées. Plus vieux, il se marie davantage avec des viandes en sauce, dont les gibiers, ainsi qu'avec du fromage, type Brillat-Savarin.

## Code produit

Québec : 1109,4866

