



## Saint-Romain Rouge

### Caractéristiques générales :

Cépage : Pinot Noir  
Production moyenne : 15 000 bouteilles par an.  
Sol : argilo-calcaire.  
Age moyen des vignes : 35 ans.

### Culture particulière de la vigne :

Traitement en lutte raisonnée.  
Travail du sol.  
Vendange en vert.  
Vendange manuelle.  
Tri sélectif des raisins.

### Vinification :

Vendange 100% égrappée.  
12 à 15 jours de cuvaison.  
Contrôle des températures.  
Remontage et pigeage quotidien.  
Pressurage pneumatique.  
Elevage en fûts de chêne dont 15% de neufs.  
Mise en bouteille après 12 mois d'élevage.

### Dégustation :

Robe rouge vif et profond parée de reflets violets.  
Un nez expressif sur des arômes de fruits rouge (cerise), le bois restant discret.  
L'attaque en bouche annonce des tanins fondus avec beaucoup de fruits et de fraîcheur, une caractéristique élégante en fin de bouche

### Conservation et conseil de service :

Un vin à conserver 3 à 6 années après récolte. Service à température 16 à 17°C.

### Gastronomie :

Il accompagne aussi bien les volailles que les petits gibiers à plumes et les viandes rouges, le veau et l'agneau.



**DOMAINE ALAIN GRAS**  
**SAINT-ROMAIN LE HAUT 21190 MEURSAULT**  
**BOURGOGNE**

**TELEPHONE : +33 (0)380 212 783 - FAX : +33 (0)380 216 556**  
**<http://www.domaine-alain-gras.com>**  
**E-mail: [contact@domaine-alain-gras.com](mailto:contact@domaine-alain-gras.com)**

Pour nos disponibilités, nos tarifs et nos conditions générales de vente, veuillez contacter le domaine.