



DOMAINE

Pascal Prunier-Bonheur

VITICULTEUR A MEURSAULT

SAINT ROMAIN Sous le Château

Vin Rouge / Pinot Noir

La vigne

La parcelle occupe une surface de 39 ares exposée sud-ouest. Le sol est de type marneux-calcaire, avec des bans argileux.

Son nom lui vient des ruines de l'antique château qui le domine.

Dégustation

Millésime après millésime cette cuvée est marquée par son terroir fait de petits fruits rouges rehaussés par des notes d'épices et de sève. Les tannins soyeux et souples de ce vin lui confèrent une très belle finesse.

Service

Vous pouvez commencer à le consommer dès la deuxième année. Mais vous pouvez aussi prolonger sa garde jusqu'à 5 ans. Température de service : 15 à 16°C.

Accords mets-vins

Des apéritifs improvisés aux repas en famille ce vin trouve facilement sa place. Il se marie très bien avec les viandes comme le porc, l'agneau et même le rôti de boeuf. Mais les viandes blanches comme le lapin ne sont pas à exclure.

