



# Saint-Romain



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Village** de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.  
Commune de production : **Saint-Romain**.

L'appellation SAINT-ROMAIN peut être suivie ou non :

- Du nom du Climat d'où provient le vin (Poullange, La Perrière, Sous le Château, Sous la Velle, Sous Roches, Le Jarron...).
- De l'expression : Côte de Beaune, pour les vins rouges uniquement.

## CARACTÈRES DES VINS

**Rouge** : robe rubis de bonne intensité et de cerise noire. Son bouquet rappelle les petits fruits rouges (groseilles, framboises et cerises). Après 4 à 5 ans, ses arômes évoluent vers les fruits mûrs, les épices et le fumé avec des tanins fins et élégants. Il peut se boire dès son plus jeune âge avec un potentiel de garde d'une dizaine d'années.

**Blanc** : 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 moëlleux.

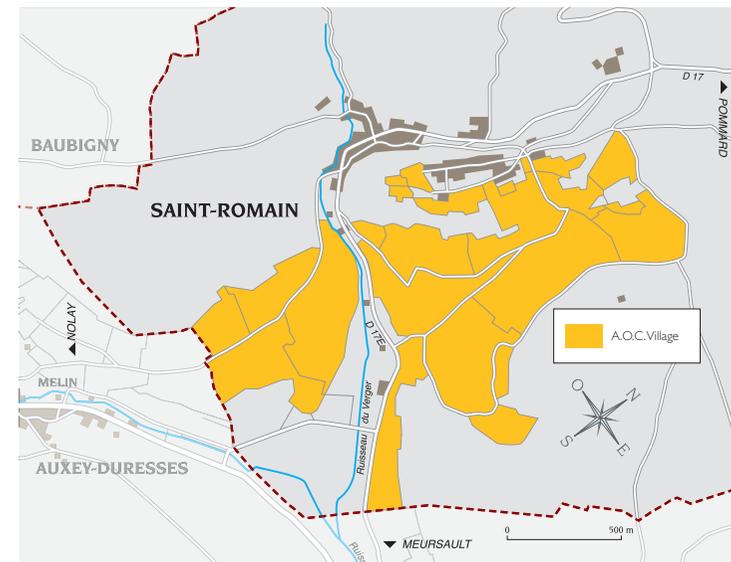
## CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : le profil élégant et velouté de ce classique bourguignon s'accompagne d'un nez parfumé et parfois fumé, qui le prédestine aux accords avec les viandes blanches et les volailles en sauce légère. Une côte de veau juste poêlée ou en blanquette s'en accommodera sans grande résistance. Pour les fromages, choisissez-les tendres et crémeux comme le brillat-savarin ou le cîteaux.

Température de service : 13 à 15 °C.

**Blanc** : sa minéralité en fait l'ami des poissons délicats, poêlés ou encore mieux à la vapeur. Les omelettes et œufs pochés, les légumes justes saisis ou marinés les apprécient aussi beaucoup. Très bien aussi sur les fromages à pâte molle comme le camembert, dont la texture crémeuse sera bien équilibrée par l'acidité légèrement minérale de ce beau vin.

Température de service : 12 à 14 °C.



## SITUATION

Au pied de sa haute falaise, Saint-Romain occupe en Côte de Beaune une position élevée. Le paysage s'évase ici en larges perspectives. Fréquenté par des ours et des lions il y a 100 000 ans, ce site accueille des foyers de vie humaine très actifs depuis le néolithique. C'est l'un des premiers sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine en Bourgogne. Instituée en 1947, l'Appellation d'Origine Contrôlée SAINT-ROMAIN est rouge (Pinot Noir) et blanche (Chardonnay). Le Climat (lieu-dit lié à un terroir) figure souvent sur l'étiquette. Les vins rouges peuvent porter la mention Côte de Beaune après le nom du village, ou encore s'appeler Côte de Beaune-Villages.

## TERROIRS

Pour celui qui aime la géologie, c'est un vrai bonheur ! On est au pays du lias. Ce vignoble prend position sur la pente, mettant à profit son adoucissement et d'excellents sols. Dans cet ensemble marneux et calcaire, des bans argileux conviennent parfaitement au Chardonnay. Les vignes sont exposées sud/sud-est et nord/nord-est, entre 280 mètres et 400 mètres d'altitude environ.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.  
Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

## PRODUCTION

**Superficie en production\*** :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

**Blancs : 59,74 ha**

**Rouges : 37,42 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\*** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

**Blancs : 2 768 hl**

**Rouges : 1 691 hl**

\*en 2011 \*\* moyenne 5 ans 2007-2011