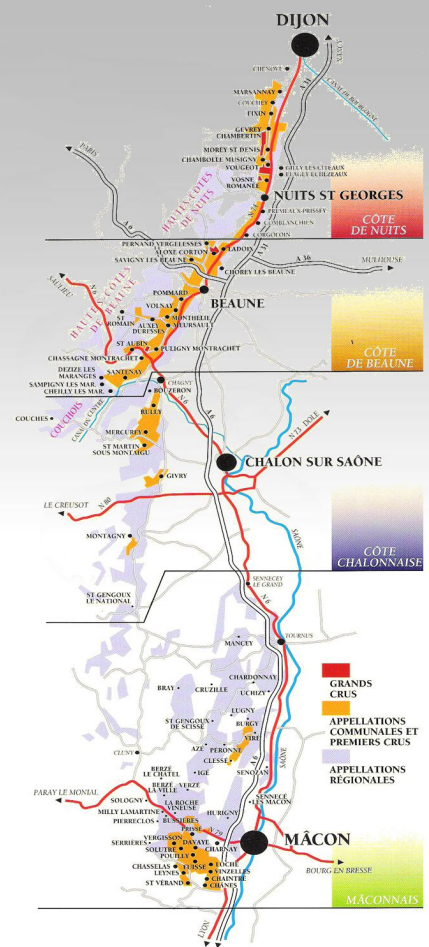


DOMAINE BILLARD PERE & FILS

SAINT-ROMAIN LA PERRIERE 2014 ROUGE



CEPAGE

100% Pinot Noir

SOL

Marne calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage à 100%.
Vinification bourguignonne traditionnelle.
Cuvaion de 15 jours avec pigeage.
Pressurage pneumatique faible.
Elevage en fût de chêne des Vosges de 15 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue d'un rouge intense tirant sur le grenat
- Nez : Vin au bouquet très fin aux aromes de groseille et bourgeon de cassis.
- Bouche : En bouche, le vin est très fruité avec des aromes de cassis. Il tire avec l'âge sur les fruits confits et macères. Compagnon idéal de viande rouge comme l'entrecôte sauce morille

GRAPE VARIETY

100% Pinot Noir

SOIL

Limestone marne

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest. 100% destemming.
Traditional Burgundian vinification.
Vatting of 15 days with punching. Low pneumatic pressing.
Aged in oak barrel from Vosges during 15 months.

TASTING

- Colour : Deep colour with an intense red close to garnet
- Nose : Wine with a very fine bouquet with aromas of currant and bud of blackcurrant.
- Mouth : In mouth, the wine is very fruity with aromas of blackcurrant. With age it is close to candied fruits and soak. Good with red meat as rib steak.