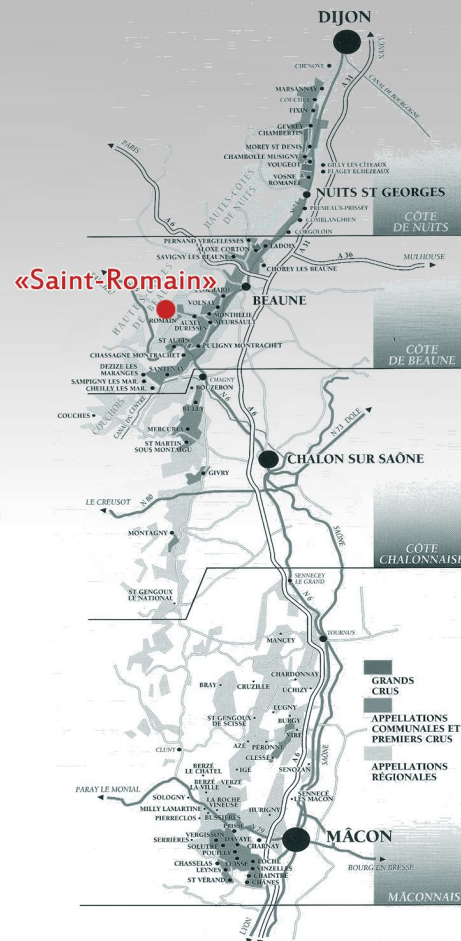


# DOMAINE BILLARD PERE & FILS

## 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.