



AG

MAISON A.GOICHOT

MÂCON

Cépage : Gamay Noir

Température de service : 16-18°

Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

La Bourgogne du Sud offre à la vigne un fourmillement de vallées et de vallons teintés de couleurs d'aquarelle. Entre la Côte Chalonnaise et la roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur quelques 40 kilomètres, bordés par la Saône et la Grosne.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

La robe de notre Mâcon va du rouge cerise au rubis foncé. Au nez, ses arômes développent des accents de petits fruits rouges et noirs (groseille, myrtille), où se marient le sous-bois, le champignon, le noyau, l'animal. L'âge le tire vers le pruneau, le poivre. Structure et texture d'excellente tenue.

Accord Mets et Vin

Parfumés, charnus et vivants, il accompagne à merveille la charcuterie fine, comme les jambons, terrines et pâtés, dont la texture ronde et grasse est équilibrée par la vivacité du vin. Le même rôle enjôleur et assouplissant s'obtient avec les viandes fibreuses et subtiles, comme le lapin et le boeuf bouilli ou braisé.

Maison André Goichot

1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE

tel. 33 (0)3 80 62 85 17 fax. +33 (0)3 80 25 91 29

contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com

