

# AG

## MAISON A.GOICHOT

### MONTHÉLIE 1ER CRU *Les Duresse*

**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Climat :** Les Duresse

**Température de service :** 16-18°

**Potentiel de garde :** 8-10 ans

#### *Situation et terroir*

Au balcon des premiers reliefs de la Côte de Beaune, Monthélie se situe entre Volnay et Meursault. Cette appellation comporte 15 Climats classés en Premier Cru.

#### *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*

Notre Monthélie 1er Cru Les Duresse possède une robe rubis. Au nez, ses arômes s'expriment sur les petits fruits rouges et noirs parfois avec des notes florales. Au palais, ferme et veloutée, sa chair repose sur des fins tanins. Il partage avec Volnay l'image d'un vin féminin.

#### *Accord Mets et Vin*

Ce Monthélie 1er Cru Les Duresse se mariera avec les volailles rôties, du lapin, de l'agneau rôti et des abats. Côté fromages, il accompagnera parfaitement le brillat-savarin, le brie et le reblochon.



**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

