

# AG

## MAISON A.GOICHOT

### NUITS SAINT GEORGES 1ER

#### CRU

#### *Les Vaucrains*

**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Climat :** Les Vaucrains

**Température de service :** 16-18°

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

#### *Situation et terroir*

Ville affable et très vivante, Nuits-Saint-Georges est depuis des siècles une active cité du vin. Elle donne son nom à la Côte de Nuits et se place sous l'étendard de Saint-Georges, son cru le plus fameux. Instituée dès septembre 1936, son Appellation d'Origine Contrôlée réunit Premeaux-Prissey à cette commune.

#### *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*

Ce vin arbore une robe soutenue aux teintes sombres. Les arômes de fruits noir tels que le cassis, la mûre mais aussi des arômes de réglisse, évoluant vers la truffe, le musc. Sa puissance généreuse confortée d'une solide charpente tannique témoigne d'un vin, mêlant force et charme.

#### *Accord Mets et Vin*

Il accompagnera parfaitement les viandes goûteuses : agneau rôti, côte de boeuf, magret de canard et gibier. Un vin élégant s'accommodant fort bien de fromages bourguignons tels l'époisses ou le Cîteaux.



**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

