

AG

MAISON A.GOICHOT

MÂCON CHAINTRÉ

Cépage : 100% Chardonnay

Température de service : 12-14°

Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Le vignoble du Mâcon-Chaintré occupe l'extrême pointe méridionale des monts du Mâconnais, dans le prolongement de l'aire d'appellation Mâcon-Vinzelles.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Mâcon-Chaintré blanc évoque déjà le sud, avec sa couleur or jaune brillant. Le premier nez se révèle finement expressif, rappelant les agrumes (citron, pamplemousse) et les fruits exotiques. Dans un deuxième temps, des parfums délicats de fleurs blanches (amandier, rose) apportent une certaine complexité aromatique.

Accord Mets et Vin

Ce vin s'accordera naturellement avec les fromages de chèvres à pâte fine et croûte fleurie à l'affinage mi-sec. Poursuivez avec des émincés de volaille de Bresse grillés ou une friture de Saône. Au-delà de l'accord, ce vin blanc sublimerait les plats locaux de poissons d'eau douce.



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

