



# AG

## MAISON A.GOICHOT

### POUILLY VINZELLES

**Cépage : 100% Chardonnay**

**Température de service : 12-14°**

**Potentiel de garde : 3-5 ans**

#### *Situation et terroir*

Situé au sud de la Saône-et-Loire près du TGV et de l'A6 (Mâcon Sud), il partage avec Chaintré, son voisin limitrophe du Pouilly-Fuissé, le coteau escarpé, orienté au levant, qui domine fièrement par ses châteaux des XII et XVIIème siècles la Saône et la Bresse jusqu'au Jura et au Mont Blanc.

#### *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*

Élégant et pleins de charme, notre Pouilly Vinzelles offre une robe allant de l'or pâle à l'or soutenu, avec des reflets verts. Différentes familles d'arômes composent le bouquet ; notes minérales (silex), amande et noisette, agrumes, fruits blancs et miel. Sous des traits opulents, la structure est droite, favorisée par une bonne richesse naturelle.

#### *Accord Mets et Vin*

Riche et complexe, il est marqué par une touche minérale qui convient très bien aux crustacés nobles, gambas, homards, langoustes mais aussi au foie gras cuit. Son bel équilibre acidité-souplesse s'accorde aux viandes blanches comme le veau et la volaille et bien évidemment aux fromages de chèvre.

Les sushis supporteront parfaitement sa minéralité.

**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

