



AG

MAISON A.GOICHOT

SANTENAY 1ER CRU *Passetemps*

Cépage : 100 % Pinot Noir

Climat : Passetemps

Température de service : 16-18°

Potentiel de garde : 6-10 ans

Situation et terroir

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Cette appellation comporte 12 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 Santenay 1er Cru "Passetemps" est apprécié pour sa structure élégante et sa finesse. Il présente des arômes typiques de fruits rouges mûrs comme la cerise, la framboise, ainsi que des notes plus épicées et subtiles de sous-bois et de réglisse. En bouche, il est équilibré, avec des tanins souples et une belle longueur.

Accord Mets et Vin

Il s'accorde bien avec des viandes rouges grillées ou rôties, du gibier, ou des plats de volailles en sauce. Il peut aussi accompagner des fromages affinés pour un mariage harmonieux.

Récompenses

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

