



# AG

## MAISON A.GOICHOT

### LADOIX 1ER CRU *Les Gréichons*

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Climat :** Les Gréichons

**Température de service :** 10-12°

**Potentiel de garde :** 7-9 ans

#### *Situation et terroir*

Seuls quelques vigneron ont des parcelles sur le climat "Les Gréichons" qui est l'un des onze 1er Cru Ladoix. Ce vin est un 100% Chardonnay dont les vignes de 40 ans sont cultivées à 360 m d'altitude exposées est.

#### *Vinification / Elevage*

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

#### *Dégustation*

Notre Ladoix 1er Cru Les Gréichons présente une belle couleur jaune paille. Un vin très aromatique et expressif avec des notes aromatiques de fleurs blanches, de fruits jaunes et de beurre. Belle attaque en bouche, directe, rond et généreux ce vin est légèrement beurré

#### *Accord Mets et Vin*

Il s'accordera idéalement sur des plats de poissons délicats tels que les coquilles Saint-Jacques, la lotte ou même des plats de volailles.

#### *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

