



CHATEAU DU CRAY

## BOURGOGNE *Hautes Côtes de Beaune*

**Cépage :** 100% Pinot Noir

**Température de service :** 16-18°C

**Potentiel de garde :** 4-6 ans

### *Situation et terroir*

Celles-ci surplombent la Côte de Beaune par l'ouest, des Maranges à Ladoix-Serrigny. À l'intérieur, se succèdent vallons et collines. Les vignes au pied de la falaise calcaire couvrent les pentes ensoleillées. Notre Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Château du Cray représente 0.81 ha.

### *Vinification / Elevage*

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toute la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

### *Dégustation*

D'une jolie couleur griotte, notre Bourgogne Hautes Côtes de Beaune s'ouvre progressivement sur des arômes de fruits rouges (cerise dominante), puis de confiture, dans une ambiance un tantinet boisée. Vous apprécierez son aspect soyeux à l'attaque, tout en conservant un côté vif et une bonne persistance du fait de ses tannins bien présents.

### *Accord Mets et Vin*

Il sera le compagnon idéal des viandes rouges grillées ou rôties, des gibiers à plumes, des viandes blanches ainsi que des fromages classiques pas trop forts.

### *Récompenses*

2019: WE 91



**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

