

# CHÂTEAU DE LA GUICHE

## BOURGOGNE CHARDONNAY *Les Dressolles*

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Climat :** Les Dressolles

**Température de service :** 10-12°C

**Potentiel de garde :** 4-8 ans

### *Situation et terroir*

Au centre de la Côte de Beaune, en Côte D'Or, notre Bourgogne Chardonnay « Les Dressolles » se situe sur le terroir de Meursault, à côté de la parcelle de Meursault « Les Dressolles » et représente 12.36 ares.

### *Vinification / Elevage*

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en fûts de chêne dont 15% fut neuf. L'élevage dure 15 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

### *Dégustation*

Bouche parfumée et pleine de fruits. La texture est généreuse et souple. On distingue des notes de noisette et d'épices qui mènent à une finale persistante d'une grande finesse. Notre Bourgogne Chardonnay « Les Dressolles » est un vin fruité et floral. D'une approche facile, ce vin séduit par sa spontanéité et sa tendresse.

### *Accord Mets et Vin*

Ce vin se marie à merveille avec les hors-d'oeuvre, les charcuteries, les escargots et même un beau plateau de fruits de mer. Pour les fromages, il s'associe parfaitement avec un fromage de chèvre frais.



**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

