

# AG

## MAISON A.GOICHOT

### GIVRY



**Cépage : 100% Pinot Noir**

**Température de service : 16-18°C**

**Potentiel de garde : 5-7 ans**

### *Situation et terroir*

Le vin bourguignon préféré d'Henri IV est l'un des crus de la Côte Chalonnaise. Produit sur les communes de Givry et ses hameaux, un petit paradis pour la vigne reconnu sous son appellation depuis 1946. Cette appellation comporte 38 climats classés en 1er 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 vin offre au regard une robe brillante aux reflets violacés. Son bouquet évoque en général la violette, la fraise avec des variations réglissées et d'épices. La structure est ferme.

### *Accord Mets et Vin*

Sa structure ferme cache un registre aromatique délicat d'où les accords évidents avec les pâtés, tourtes et charcuteries fines. Côté viande, il accompagnera les steaks de boeuf, le veau braisé et la volaille en civet. Côté fromage, il appréciera le camembert, le brie de Meaux et le reblochon.

**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

