

DOMAINE

*Les Guignottes*

MARANGES



Cépage : 100% Pinot Noir

Température de service : 16-18°C

Potentiel de garde : 4-6 ans

### *Situation et terroir*

Le vignoble des Maranges constitue le trait d'union entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. Notre Maranges Domaine Les Guignottes représente 0.5176ha.

### *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 12 mois.

### *Dégustation*

Rubis framboise, parfois plus foncé et violacé, brillant, le bouquet de notre Maranges éclate sur le fruit (bourgeon de cassis, fruits rouges épicés jusqu'au confit). Fraîche et réglissée, la bouche est tapissée de gras et de saveurs poivrées. Avec ses tanins lisses et chaleureux, il est bien présent, fondu et d'une vinosité intense.

### *Accord Mets et Vin*

Notre Maranges s'impose alors avec un grand naturel sur les volailles et les viandes rouges dans leurs variantes exotiques et épicées. Idem avec des nems, des ribs grillés et le porc braisé.

**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

