



DOMAINE

*Les Guignottes*

SANTENAY

Cépage : 100% Pinot Noir

Température de service : 16-18°C

Potentiel de garde : 6-10 ans

### *Situation et terroir*

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Le Santenay Domaine Les Guignottes représente 0.4189ha.

### *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*

Sa robe pourpre mauve, cerise noire, en général soutenue, brille de tous ses feux. Son bouquet rappelle les pétales de rose, la pivoine, la violette, les fruits rouges sur une nuance réglissée. Au palais, l'attaque est intense, profonde. Des tanins fermes et discrets composent un corps souple et charpenté, d'une texture très fine.

### *Accord Mets et Vin*

On l'associera facilement avec toutes sortes de préparations aux saveurs modérées: les viandes rouges rôties, grillées, gibiers à plume, ainsi que de nombreux fromages.

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

