



# AG

## MAISON A.GOICHOT

### CHOREY LES BEAUNE

**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Température de service :** 16-18°

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

#### *Situation et terroir*

Proche de Beaune, d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune, Choresy-lès-Beaune s'étend au pied de la Côte. Une excellente clé d'initiation aux vins de Bourgogne d'AOC Village. Ce sont en effet des bouteilles accessibles et généreuses.

#### *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*

Ce vin rouge léger et souple, modérément tannique mais riche en caractère, se présente sous une robe assez vive souvent pourpre et sombre à reflets violacés. Au nez, dominant les petits fruits rouges (framboise, griottes) et noirs (mûres) rehaussés de notes de réglisse et sous-bois.

#### *Accord Mets et Vin*

Notre Choresy-lès-Beaune s'impose comme un Bourgogne polyvalent. Il s'accordera avec les charcuteries, entrées chaudes et abats. Il accompagnera à merveille les volailles rôties, les risottos à la viande les pizzas ou boeuf bouilli.

**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

