

AG

MAISON A.GOICHOT

GIVRY 1ER CRU *Le Pied De Chaume*

Cépage : 100 % Pinot Noir

Climat : Le Pied De Chaume

Température de service : 16-18°

Potentiel de garde : 7-8 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 Givry 1er Cru Le Pied De Chaume possède une belle robe grenat, brillante avec des reflets mauves. Son nez est friand, porté par des notes de fruits rouges et noirs, cassis et framboise, de jolies notes florales avec la violette. Sa bouche est complète, l'attaque est souple et ses tannins sont fins.

Accord Mets et Vin

Sa distinction et sa charpente solide font des heureux chez les amateurs de viande : les pièces fibreuses, les steaks de boeuf, mais aussi le veau braisé et la volaille en civet, ce premier cru apprécie également les fromages à pâte douce : camembert, brie de Meaux, reblochon.

Récompenses

WineEnthusiat 93/100



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

