

# AG

## MAISON A.GOICHOT

### MARSANNAY



**Cépage : 100 % Pinot Noir**

**Température de service : 16-18°**

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

### *Situation et terroir*

Considéré comme la « Porte d'Or de la Côte de Nuits », l'AOC Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey. Si la présence de vignes est attestée dès le VII<sup>ème</sup> siècle, comme sur toute la Côte, le prestige du vignoble est reconnu depuis fort longtemps.

### *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*

La robe est intense, au bouquet délié de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille). L'attaque en bouche, puissante et généreuse s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

### *Accord Mets et Vin*

Ce vin s'accorde tout naturellement avec les viandes rouges : côte de boeuf à la moelle, onglet à l'échalote mais également avec des poissons de rivière, légumes sautés, charcuterie de qualité.

Il accompagnera également les fromages à base de lait de vache.

**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

