

# AG

## MAISON A.GOICHOT

### MONTHÉLIE



**Cépage : 100 % Pinot Noir**

**Température de service : 16-18°**

**Potentiel de garde : 6-8 ans**

### *Situation et terroir*

Au balcon des premiers reliefs de la Côte de Beaune, Monthélie se situe entre Volnay et Meursault. Cette appellation comporte 15 Climats classés en Premier 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 Monthélie possède une robe rubis, au nez, le fruité s'impose d'emblée : framboise, cerise, groseille... Les senteurs florales sont dominées par la pivoine. Avec le temps, le bouquet évolue vers l'épice, parfois l'animal et le sous-bois (fougère, champignon), le confit et le cuir. La bouche harmonieuse révèle une pointe d'astringence lorsque le vin est jeune.

### *Accord Mets et Vin*

Il se mariera avec la viande blanche, le lapin, la volaille, les quenelles, le sandre ou encore le brochet en sauce, ainsi que les fromages (Cîteaux, brillat-savarin, saint-nectaire, brie).

**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

