

# AG

## MAISON A.GOICHOT

### MOREY-SAINT-DENIS

Cépage : 100 % Pinot Noir

Température de service : 16-18°

Potentiel de garde : 8-10 ans

#### *Situation et terroir*

Riche en Premiers Crus et en Grands Crus (Clos de Tart, Bonnes-Mares, Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Clos des Lambrays), Morey-Saint-Denis forme en Côte de Nuits la transition toute personnelle entre le vin de Gevrey-Chambertin et celui de Chambolle-Musigny.

#### *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 pleine, d'une belle tonalité affirmée à reflets violacés. Le bouquet se partage entre les fruits noirs et les fruits rouges à noyau. Structuré, ce vin est un équilibre entre la force du corps et l'expression du fruit.

#### *Accord Mets et Vin*

Puissant et ample en bouche, notre Morey-Saint-Denis se contente surtout de viandes à caractère. Il accompagnera vos gibiers à plumes, vos entrecôtes ou côte de boeuf. Côté fromages, ceux à croutes lavées retrouveront un partenaire de caractère.



**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

