

# AG

## MAISON A.GOICHOT

### NUITS SAINT GEORGES 1ER

#### CRU

#### *Les Poulettes*

**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Climat :** Les Poulettes

**Température de service :** 16-18°

**Potentiel de garde :** 8-10 ans

#### *Situation et terroir*

Ville affable et très vivante, Nuits-Saint-Georges est depuis des siècles une active cité du vin. Elle donne son nom à la Côte de Nuits et se place sous l'étendard de Saint-Georges, son cru le plus fameux. Instituée dès septembre 1936, son Appellation d'Origine Contrôlée réunit Premeaux-Prissey à cette commune.

#### *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 arbore une robe soutenue aux teintes sombres. Les arômes de fruits rouges et de baies noires forment un ensemble dense, étroitement liés à des notes boisées qui introduisent des nuances de vanille, caramel blond et café. Sa puissance généreuse confortée d'une solide charpente tannique témoigne d'un vin bien structuré qui a parfaitement vieilli et se présente totalement épanoui.

#### *Accord Mets et Vin*

Il accompagnera parfaitement les viandes goûteuses : agneau rôti, côte de boeuf, magret de canard et gibier. Un vin élégant s'accommodant fort bien de fromages bourguignons tels l'époisses ou le Cîteaux.



**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

