

AG

MAISON A.GOICHOT

PERNAND-VERGELESSES

Cépage : 100 % Pinot Noir

Température de service : 16-18°

Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses se situe sur les hauts de la Côte de Beaune. C'est la « Montagne de Corton » qui abrite trois villages et une même passion partagée avec Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny sur un site viticole remarquable.

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 Pernand-Vergelesses se présente sous des traits rubis foncé à reflets pourpres intenses. Le nez s'ouvre sur la fraise, la framboise, la violette également. Plus âgé, ce vin tire sur le sous-bois, les épices. La bouche est conciliante avec des épaules solides, des tanins bien fondus. Charnu et corsé, son gras lui offre toute l'harmonie nécessaire.

Accord Mets et Vin

Sa préférence va naturellement aux viandes à saveurs relativement fortes comme le veau rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plumes et le porc grillé. Un rôti de boeuf succombera aussi au caractère de notre Pernand-Vergelesses. Sur le plateau de fromages : mont d'or, vacherin, tomme de Savoie, reblochon, cîteaux.

Récompenses

Vin Tasteviné ; IWSC 90/100



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

