

# 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

