

AG

MAISON A.GOICHOT

BEAUJOLAIS VILLAGES

Cépage : Gamay Noir

Température de service : 16-18°

Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

Le vignoble du Beaujolais s'étend sur un peu plus de 15 000 hectares de vignes, on y produit principalement des vins rouges et il se situe au nord de la région lyonnaise. Le vignoble des Coteaux du Lyonnais est également rattaché à cette région viticole.

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 fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox et élevés pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation

Ce Beaujolais Villages possède une belle robe rouge cerise, au nez il révèle des arômes de fruits rouges où dominant le cassis et la fraise. Peu tanniques, notre Beaujolais Villages laisse s'épanouir tout le fruité pressenti à l'olfaction avec une très bonne persistance. Peu acides, il se déguste facilement, ce vin est harmonieux et suaves en bouche.

Accord Mets et Vin

Ce Beaujolais Villages peut très bien se marier avec de la charcuterie, des gratins, de la viande blanche ou encore des fromages.



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

