

AG

MAISON A.GOICHOT

CHASSAGNE-MONTRACHET *Les Benoites*

Cépage : 100 % Pinot Noir

Climat : Les Benoites

Température de service : 16-18°

Potentiel de garde : 6-8 ans

Situation et terroir

Au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet partage avec Puligny le prince incontesté de tous les vins blancs secs de la création : le divin Montrachet. Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs.

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 Chassagne Montrachet Les Benoites possède une robe de couleur rouge intense avec des reflets pourpres. Son bouquet est complexe, un mélange de fruits rouges bien mûrs et de note plutôt réglisse. Sous une chair délicieuse apparaissent des tanins un peu austères dans leur jeunesse mais qui, à maturité laissent place à une structure concentrée et goûteuse, d'une passionnante complexité.

Accord Mets et Vin

Notre Chassagne Montrachet Les Benoites sera le partenaire idéal des viandes comme le gigot de mouton, le tournedos béarnaise, le coq au vin ou le civet de lièvre, mais également des fromages tel que l'époisses, le soumaintrain ou encore le morbier.



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

