

# AG

## MAISON A.GOICHOT

### CORTON GRAND CRU *Le Rognet et Corton*

**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Climat :** Le Rognet et Corton

**Température de service :** 16-18°

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

#### *Situation et terroir*

La Montagne de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, entre la Côte des Pierres (au sud de la Côte de Nuits, où la vigne se mêle aux carrières de pierre de Comblanchien) et Savigny-lès-Beaune (au nord de la Côte de Beaune).

#### *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 Corton Grand Cru Le Rognet et Corton possède une robe profonde. Le nez développe une trame sur les fruits noirs : cassis, myrtille. La bouche est ample et généreuse. Ce vin offre une vraie présence, une belle intensité tout en conservant sa finesse et son élégance. En vieillissant, il développe des arômes de sous-bois, de truffes et de cuir.

#### *Accord Mets et Vin*

Ce grand vin rouge se marie à merveille avec un canard à l'orange, de belles viandes en sauces, un civet de lièvre ou encore des noisettes de chevreuil. Côté fromages, il sera le partenaire idéal des fromages affinés.



**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

