

AG

Maison A.Goichot

MARANGES

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 6-8 ans

Situation et terroir

Le vignoble des Maranges (surtout un vin rouge issu du Pinot Noir, quelques vignes de blanc en Chardonnay) constitue le trait d'union entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. Il se situe en parfaite cohérence avec celui de Santenay, avec qui il partage plusieurs crus estimés.

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 Maranges possède une robe rubis framboise, son bouquet éclate sur le fruit. Fraîche et réglissée, la bouche est tapissée de gras et de saveurs poivrées. Avec ses tanins lisses et chaleureux, il est bien présent, fondu d'une vinosité intense.

Accord Mets et Vin

Il se mariera avec les volailles et les viandes rouges notamment dans leurs variantes exotiques et épicées. Egalement avec des nems et des ribs grillés et le porc braisé.

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