

MAISON A.GOICHOT

MARANGES 1ER CRU
La Fussière

Cépage : 100 % Pinot Noir
Climat : La Fussière
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 8-10 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. L'appellation MARANGES comporte 7 Climats classés en Premier Cru.

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

Vin de caractère et de plaisir, son nez dévoile des arômes intenses et sauvages de fruits frais (cassis, fraise, groseille) et de sous-bois. Souple, rond en bouche, ce vin est équilibré et ne manque ni de vivacité ni de finesse. Quant à la finale, elle est gourmande et aromatique.

Accord Mets et Vin

Il accompagne les viandes rouges rôties ou en sauces, les petits gibiers, les fromages fins à goût moyen.

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