

MAISON A.GOICHOT

SANTENAY
Champs Claude

Cépage : 100 % Pinot Noir
Climat : Champs Claude
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau.

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 Santenay Champs Claude est un vin tannique, bien charpenté, avec des parfums de fruits (amande, fraise) dans sa jeunesse, puis châtaigne et pruneaux en avançant dans les années.

Accord Mets et Vin

Ce vin peut être associé aux viandes rouges rôties, grillées, marinées, ainsi que les gibiers à poils ou à plume. Pour les fromages, on privilégiera ceux à saveur moyenne.

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