


**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

AG
MAISON A.GOICHOT

# SAVIGNY LES BEAUNE 1ER

## CRU
*Aux Guettes*

**Cépage :** 100 % Pinot Noir
**Climat :** Aux Guettes
**Température de service :** 16-18°
**Potentiel de garde :** 8-10 ans

## *Situation et terroir*

Comme une carte qui se déplie, le paysage s'élargit entre la Montagne de Corton et Beaune. Les hauteurs de la Côte de Beaune prennent un peu de recul, de part et d'autre d'une petite rivière le Rhoin. Cette appellation comporte 22 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*

Robe rouge cerise profonde, pourpres à reflets grenat, notre Savigny premier cru « Aux Guettes » a un nez intense avec un bouquet porté sur les fruits rouge tels que la framboise. Sa bouche est longue et ronde, l'équilibre et la puissance en de justes proportions évoquent souvent les griottes avec une belle élégance.

## *Accord Mets et Vin*

Ce vin s'accordera à merveille avec une volaille rôtie bien croustillante ainsi qu'une volaille laquée ou caramélisée. Pour les fromages, l'appellation préfère ceux à saveur douce du type chaource, brie de Meaux, tomme, reblochon, cantal, mont d'or, époisses.

## *Récompenses*

WineEnthusiast 91/100