

AG

MAISON A.GOICHOT

MEURSAULT 1ER CRU

La pièce sous le bois

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : La pièce sous le bois
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 6-8 ans

Situation et terroir

Au sud de Beaune, entre Volnay et Puligny-Montrachet, le vignoble de Meursault ouvre une porte d'or, celle de « La Côte des Blancs ». Sur ce terroir exceptionnel, les vins de Meursault magnifient l'expression du Chardonnay. Cette appellation comporte 19 Climats classés en Premier Cru.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en fût de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la pour la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Meursault 1er Cru La Pièce sous Le Bois se présente sous une robe or-vert, légèrement accentué selon l'âge. Limpide et brillante ; elle s'accompagne souvent de reflets argentés. Son bouquet évoque la grappe mûre. Au palais, c'est un vin riche et gras à la saveur de noisette friande et joyeuse. L'équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur décline tous les registres de la soie. Long, structuré, il a besoin de maturité.

Accord Mets et Vin

Sa puissance aromatique et son équilibre exceptionnel basé sur le gras et l'acidité lui permette de s'accorder avec les viandes et les poissons nobles et de belle texture. Le veau, la volaille en sauce blanche ou les crustacés grillés.

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