

MAISON A.GOICHOT

POUILLY VINZELLES

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Situé au sud de la Saône-et-Loire près du TGV et de l'A6 (Mâcon Sud), il partage avec Chaintré, son voisin limitrophe du Pouilly-Fuissé, le coteau escarpé, orienté au levant, qui domine fièrement par ses châteaux des XII et XVIIème siècles la
Saône et la Bresse jusqu'au Jura et au Mont Blanc.

Vinification / Elevage

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

Dégustation

Élégant et pleins de charme, notre Pouilly Vinzelles offre une robe allant de l'or pâle à l'or soutenu, avec des reflets verts. Différentes familles d'arômes composent le bouquet ; notes minérales (silex), amande et noisette, agrumes, fruits blancs et miel. Sous des traits opulents, la structure est droite, favorisée par une bonne richesse naturelle.

Accord Mets et Vin

Riche et complexe, il est marqué par une touche minérale qui convient très bien aux crustacés nobles, gambas, homards, langoustes mais aussi au foie gras cuit. Son bel équilibre acidité-souplesse s'accorde aux viandes blanches comme le veau et la volaille et bien évidemment aux fromages de chèvre.
Les sushis supporteront parfaitement sa minéralité.

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