

MAISON A.GOICHOT

PULIGNY MONTRACHET

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 8-10 ans

Situation et terroir

Puligny-Montrachet partage avec Chassagne l'expression la plus parfaite du Chardonnay. A quelques mètres seulement des Grands Crus, l'Appellation d'Origine Contrôlée instituée en 1937 offre un vin blanc à la personnalité affirmée et de haute réputation.

Vinification / Elevage

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

Dégustation

Notre Puligny Montrachet offre un ensemble d'arômes nobles très racés : pâte d'amande, fougère, fruits exotiques, ambre, fleurs blanches. En bouche, son acidité est plutôt discrète, laissant s'exprimer un moelleux intense et une persistance impressionnante.

Accord Mets et Vin

Ce Puligny Montrachet est destiné à honorer la haute cuisine : grands crustacés à la nage, poissons pochés crémés, pâtés de foies de volailles. Les épicuriens sauront le marier aux saveurs des fromages mûrs très odorants : Munster, Boulette d'Avesne, les Bleus et Comté Vieux.

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