

MAISON A.GOICHOT

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Ce vignoble a su mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Surplombant la côte de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton, les Hautes Côtes de Nuits sont empreintes d'une beauté sauvage.

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 pour la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Bourgogne Hautes Côtes de nuits possède qui se décline de l'or blanc à l'or pâle. L'aubépine, le chèvrefeuille, se mêlent à la pomme, au citron, à l'ortie blanche, à la noisette. En bouche, on trouvera du gras, une constitution solide, équilibrée et ce côté un peu fringant que l'on remarque aisément. Ce dernier lui permet d'ailleurs de bien vieillir.

Accord Mets et Vin

Sa personnalité fringante et harmonieuse le destine parfaitement au tarama, aux poissons à la vapeur et aux crustacés. Rehaussé par une pointe de vivacité, il accompagnera le jambon persillé et les escargots.

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