

MAISON A.GOICHOT

CHASSAGNE MONTRACHET

1ER CRU
Morgeot

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

Situation et terroir

Au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet partage avec Puligny le prince incontesté de tous les vins blancs secs de la création : le divin Montrachet. Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons.

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

Une robe bien marquée, aux reflets verts. Ses arômes d'aubépine, d'acacia et de chèvrefeuille se mêlent à la verveine et à la noisette. Le silex rappelle la minéralité profonde d'un vin parfois toasté, spontanément beurre frais. L'âge porte l'appellation Chassagne-Montrachet vers des notes miellées ou de poire mûre. Tout en courbe et souvent opulent, son attaque est joliment enlevée. Au palais, le gras s'accorde à son moelleux de façon persistante.

Accord Mets et Vin

Partenaire idéal des viandes blanches de grande noblesse, comme la volaille et le veau en sauce. Sans oublier sa prestation sur les poissons. Le saumon, très aromatique lui aussi, l'apprécie tout particulièrement ainsi que la langouste et le homard, voire un foie gras cuit.

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