

MAISON A.GOICHOT

CORTON CHARLEMAGNE

GRAND CRU

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

Situation et terroir

?" la limite entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, penchant de ce côté, entre 280 et 330 mètres d'altitude, le Corton-Charlemagne est pour une large part exposé au sud-ouest. Haute et arrondie sur ses trois côtés viticoles, la Montagne de Corton réunit ici les villages d'Aloxe-Corton de Pernand-Vergelesses et de Ladoix-Serrigny.

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

Or pâle dans sa jeunesse et orné de reflets verts, le Corton-Charlemagne prend avec l'âge des nuances ambrées et plus jaunes. D'une infinie délicatesse, son bouquet exprime, sur des tonalités beurrées, la pomme au four, les agrumes, l'ananas, le tilleul, la fougère, le genévrier, la cannelle et le silex. Les notes miellées sont fréquentes.

Accord Mets et Vin

Les candidats naturels seront aussi bien le foie gras, que, plus classiquement, les crustacés nobles, dont la chair délicatement forte conduit une harmonie spectaculaire : homard, langouste, crabe... Les volailles et le veau en sauce blanche feront également honneur à l'appellation Corton-Charlemagne, tout comme les fromages bleus.

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