

AG

MAISON A.GOICHOT

MONTHELIE

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

Au balcon des premiers reliefs de la Côte de Beaune, Monthélie se situe entre Volnay et Meursault. les vignes de Monthélie s'étendent sur le « coteau de Volnay » ainsi que dans la vallée d'Auxey-Duresses.

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 Monthelie Blanc possède une belle robe aux reflets dorés. Sur des accents vanillés, l'appellation Monthélie évoque les fleurs blanches (l'aubépine), la pomme reinette, la noisette fraîche. Sa bouche offre une saveur moelleuse relevée par la nécessaire acidité qui signe les grands vins blancs.

Accord Mets et Vin

Sa saveur moelleuse et ample sera comblée par des crevettes « al dente », juste saisies, et des tajines de poisson, dont la texture multiple fera écho à celle du vin, souple et vive à la fois. Il se marie volontiers avec les fromages bleus : roquefort, bleu de Bresse ou d'Auvergne mais également avec l'époisses et le livarot.

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