

MAISON A.GOICHOT

MERCUREY 1ER CRU
Les Byots

Cépage : 100 % Pinot Noir
Climat : Les Byots
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 6-10 ans

Situation et terroir

Au coeur de la Côte Chalonnaise (à 12 kilomètres de Chalon-sur-Saône), Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Protégé des vents humides, par ses coteaux rappelant le Val d'Or si bien nommé, le vignoble s'étend aussi sur le village de Saint-Martin-sous-Montaigu. Cette appellation comporte 32 Climats classés en Premier Cru.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

Robe profonde, rouge. Au nez, on perçoit des arômes primaires de fruits rouges avec netteté, comme la framboise et surtout la cerise. En bouche c'est un vin droit, très bien structuré, la matière est dense avec du grain, les tanins sont fermes mais permettront au vin de patienter en cave.

Accord Mets et Vin

Le porc rôti l'a adopté en raison de sa richesse aromatique, de même que les volailles mijotées. Les plats exotiques lui font aussi des compliments. Il convient aussi bien à des pâtes molles qu'à des fromages affinés.

Récompenses

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