

MAISON A.GOICHOT

PERNAND-VERGELESSES
Les Belles Filles

Cépage : 100 % Pinot Noir
Climat : Les Belles Filles
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses se situe sur les hauts de la Côte de Beaune. C'est la « Montagne de Corton » qui abrite trois villages et une même passion partagée avec Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny sur un site viticole remarquable.

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

Notre Pernand-Vergelesses Les Belles Filles se présente sous une robe rubis foncé. Le nez s'ouvre sur les fruits rouges. Plus âgé, ce vin tire sur le sous-bois, les épices. La bouche est conciliante avec des épaules solides, des tanins bien fondus. Charnu et corsé, son gras lui offre toute l'harmonie nécessaire.

Accord Mets et Vin

Il accompagnera parfaitement un filet de boeuf, un sauté de veau, une épaule d'agneau laquée ou encore une fricassée de canard façon coq. Il saura également sublimer un beau plateau de fromages.

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