


MAISON A.GOICHOT

# SANTENAY 1ER CRU
## *Passetemps*

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

## *Situation et terroir*

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Cette appellation comporte 12 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*

Notre Santenay 1er Cru "Passetemps" est apprécié pour sa structure élégante et sa finesse. Il présente des arômes typiques de fruits rouges mûrs comme la cerise, la framboise, ainsi que des notes plus épicées et subtiles de sous-bois et de réglisse. En bouche, il est équilibré, avec des tanins souples et une belle longueur.

## *Accord Mets et Vin*

Il s'accorde bien avec des viandes rouges grillées ou rôties, du gibier, ou des plats de volailles en sauce. Il peut aussi accompagner des fromages affinés pour un mariage harmonieux.

## *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