

MAISON A.GOICHOT

POMMARD 1ER CRU
La Chanière

Cépage : 100 % Pinot Noir
Climat : La Chanière
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 6-8 ans

Situation et terroir

Pommard : ce nom généreux sonne bien. Il emplit à lui tout seul le verre et la bouche. Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun. Cette appellation comporte 28 Premiers Crus.

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 Pommard 1er Cru La Chanière possède une teinte rouge profond. Arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille et prune mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité de ce Pommard l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. Un vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement : texture ronde, structure délicate et affirmée.

Accord Mets et Vin

Notre Premier Cru se régale avec les viandes sauvages comme les Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis mais aussi les pavés de boeuf, l'agneau ou les volailles en civet. Ce Pommard 1er Cru La Chanière apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, soumaintrain mais également le comté.

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