

MAISON A.GOICHOT

NUITS-SAINT-GEORGES
Aux Allots

Cépage : 100 % Pinot Noir
Climat : Aux Allots
Température de service : 14-16°
Potentiel de garde : 6-8 ans

Situation et terroir

Ville affable et très vivante, Nuits-Saint-Georges est depuis des siècles une active cité du vin. Elle donne son nom à la Côte de Nuits et se place sous l'étendard de Saint-Georges, son cru le plus fameux. Instituée dès septembre 1936, son Appellation d'Origine Contrôlée réunit Premeaux-Prissey à cette commune.

Dans la partie nord, les sols proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte, des alluvions de la vallée du Meuzin quand ils ne se situent pas en haut de coteau. Dans la partie sud, les limons du bas proviennent de la combe des Vallerots (terre profonde, marno-calcaire) alors qu'au sommet du coteau, on caresse le rocher. Exposition le plus souvent au levant ou sud-est.

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

Sous une robe pourpre crépusculaire, intense et tirant parfois sur le mauve, le rouge évoque souvent la rose et la réglisse. Arômes de jeunesse : cerise, fraise, cassis. De maturité : cuir, truffe, fourrure, gibier. Des notes de fruits macérés (pruneau) complètent le bouquet. Vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche, sur une structure équilibrée et charpentée. Longue en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde : la maturité l'arrondit de façon sensuelle et racée.

Accord Mets et Vin

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

Récompenses