

MAISON A.GOICHOT

VOSNE ROMANéE

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 8-10 ans

Situation et terroir

Il est produit dans le vignoble de la Bourgogne, vignoble à l'est de la France et plus précisément dans la région viticole de la Côte de nuits.

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

Une robe rouge feu, allant parfois jusqu'au grenat, tirant sur le pourpre sombre. Le fruit bien mûr sur fond épicé constitue le bouquet fréquent, assorti de fraise et de framboise, de myrtille et de cassis. Ce complexe d'arômes fondus et raffinés évolue avec l'âge vers la cerise à l'eau-de-vie, le confit, le cuir et la fourrure. Au palais, velours et distinction, un vin de garde bien sûr, équilibrant richesse et tanins, texture et architecture sous une attaque bien enlevée.

Accord Mets et Vin

Sous une architecture tannique puissante, mais veloutée, ce vin opulent, charnu et épicé préfère les viandes fortes. Les belles volailles rôties, l'agneau rôti au four et le gibier rôti auront de loin sa préférence. Avec les gourmets, l'accord original sur un foie gras poêlé a aussi ses aficionados. Compte tenu de sa présence, il pourra être associé aux fromages à saveurs intenses.

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