

MAISON A.GOICHOT

CLOS VOUGEOT GRAND CRU

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

Situation et terroir

En pleine Côte de Nuits, le Clos de Vougeot occupe à lui seul une grande partie de la commune de Vougeot, entre Chambolle-Musigny et Flagey-Échezeaux / Vosne-Romanée. Au-dessus du Clos, le Musigny et les Grands-Échezeaux occupent le versant du coteau.

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

Ce vin possède une robe allant du rouge framboise au grenat profond. La suavité de son bouquet évoque le printemps : rose éclose à l'aube, violette sous la rosée du matin, résédas mouillés. Il s'y ajoute mûre, framboise, menthe sauvage, réglisse, truffe"? Au palais, un goût souverain, riche en sève et en moelleux, où se marient la finesse élégante et une plénitude charnue. Forte persistance en bouche et de longue garde.

Accord Mets et Vin

Notre Clos Vougeot Grand Cru est le partenaire idéal pour une côte de boeuf, un agneau braisé, un veau rôti aux champignons ou encore une belle pièce de gibier à plumes. Coté fromage, de préférence les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, langres, soumaintrain, saint-florentin et le fromage de cîteaux.

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