


MAISON A.GOICHOT

# CHASSAGNE MONTRACHET
## *Les Benoites*

**Cépage :** 100 % Pinot Noir
**Climat :** Les Benoites
**Température de service :** 16-18°
**Potentiel de garde :** 6-8 ans

## *Situation et terroir*

Au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet partage avec Puligny le prince incontesté de tous les vins blancs secs de la création : le divin Montrachet. Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs.

## *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*

Robe de couleur rouge intense avec des reflets pourpres, son bouquet complexe, où se mélangent des fruits rouges bien mûrs et des notes plutôt réglisse. Beaucoup d'étoffe en bouche. Sous une chair délicieuse apparaissent des tanins un peu austères dans leur jeunesse mais qui, à maturité laissent place à une structure concentrée et goûteuse, d'une passionnante complexité.

## *Accord Mets et Vin*

Viande (gigot de mouton, tournedos béarnaise, coq au vin, civet de lièvre), fromages (époisses, soumaintrain, morbier). Vol-au-vent, poisson, coquilles Saint-Jacques, volaille de Bresse à la crème, fromages (chèvre, 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