

MAISON A.GOICHOT

MARANGES 1ER CRU
Clos Roussots

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

Situation et terroir

Le vignoble des Maranges (surtout un vin rouge issu du Pinot Noir, quelques vignes de blanc en Chardonnay) constitue le trait d'union entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. Il se situe en parfaite cohérence avec celui de Santenay, avec qui il partage plusieurs crus estimés. L'appellation MARANGES comporte 7 Climats classés en Premier Cru.

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 Maranges 1er Cru Clos Roussots offre une magnifique expression du Pinot Noir. Sa robe sombre et ses arômes de fruits rouges, épices et touches boisées séduisent immédiatement. En bouche, l'attaque est intense, soutenue par une structure tannique fine et une fraîcheur poivrée qui révèle la richesse du terroir. Un vin élégant et raffiné, idéal à savourer jeune ou après quelques années de garde.

Accord Mets et Vin

Notre Maranges 1er Cru Clos Roussots se marie parfaitement avec un steak tartare, une côte de boeuf grillée ou un filet de canard rôti, et se prête à une belle harmonie avec des fromages affinés comme le comté ou le brie de Meaux.

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