

MAISON A.GOICHOT

VOLNAY 1ER CRU
Clos des Chènes

Cépage : 100 % Pinot Noir
Climat : Clos des Chènes
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 6-10 ans

Situation et terroir

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à la petite montagne du Chaignot, dessinant un léger coude dans l'orientation générale des versants : du levant au sud-est. L'appellation VOLNAY comporte 29 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 Volnay 1er Cru Clos des Chênes séduit par sa robe rubis lumineuse et son nez délicat de violette et de fruits rouges. En bouche, il dévoile une matière charnue, des tanins soyeux et une structure ferme qui promettent une belle évolution avec le temps. Élégant et complexe, ce vin gourmand allie puissance et finesse, offrant déjà un grand plaisir.

Accord Mets et Vin

Ce Volnay 1er Cru Clos des Chênes s'accorde parfaitement avec un magret de canard rôti aux épices douces, ou encore un carré d'agneau en croûte d'herbes, sublimant ses arômes fruités et épicés.

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