

MAISON A.GOICHOT

SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU
Aux Clous

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

Situation et terroir

Comme une carte qui se déplie, le paysage s'élargit entre la Montagne de Corton et Beaune. Les hauteurs de la Côte de Beaune prennent un peu de recul, de part et d'autre d'une petite rivière le Rhoin. Cette appellation comporte 22 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 Savigny 1er Cru Aux Cloux séduit par sa robe rubis tendre et son nez complexe de fumé, de griotte, de framboise et de touches épicées. En bouche, il dévoile une attaque souple et ronde, avec une belle structure poivrée et une finale élégante et persistante. L'élevage en fût de chêne apporte des tanins fins et une profondeur qui se marient parfaitement avec la richesse fruitée. Un vin raffiné, déjà expressif mais promettant une grande capacité de garde.

Accord Mets et Vin

Ce Savigny 1er Cru Aux Cloux s'accorde parfaitement avec un filet mignon de porc aux herbes, ou un rôti de veau accompagné d'une sauce aux champignons, mettant en valeur ses arômes fruités et épicés tout en soulignant sa belle structure tannique.

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

Récompenses