

MAISON A.GOICHOT

MARSANNAY

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 4-8 ans

Situation et terroir

Le Marsannay blanc, issu principalement de Chardonnay, est produit sur la commune de Marsannay-la-Côte, en Côte de Nuits, à l'extrémité nord de la Bourgogne viticole. Son terroir repose sur des sols argilo-calcaires et marno-calcaires, offrant une belle minéralité et une structure élégante aux vins.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en fûts de chêne dont 15% fut neuf. L'élevage dure 15 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Le Marsannay blanc séduit par sa fraîcheur et son équilibre. Au nez, il dévoile des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche. En bouche, sa minéralité s'exprime avec des notes de miel et une légère touche beurrée. La finale est longue et élégante, avec une belle tension.

Accord Mets et Vin

Le Marsannay blanc accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés ou en sauce, ainsi que les viandes blanches comme un poulet à la crème. Il sublime aussi les fromages à pâte molle et croûte fleurie, tels que le brie ou le camembert.

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