


MAISON A.GOICHOT

# COTEAUX BOURGUIGNON

**Cépage :** Chardonnay & Aligoté
**Température de service :** 10-12°C
**Potentiel de garde :** 2-4 ans

## *Situation et terroir*

Nouvelle Appellation de Bourgogne crée en 2011, celle-ci au nom évocateur est faite pour mettre en valeur un terroir, un savoir-faire et permettre à tout un chacun d'accéder de façon simple et ludique aux vins de Bourgogne.

## *Vinification / Elevage*

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la pour la mise en bouteille.

## *Dégustation*

Nos Coteaux Bourguignons sont produits à partir de Chardonnay et d'Aligoté. La diversité de terroirs et de cépages procure à cette appellation une large palette de vins, fruités et friands.

## *Accord Mets et Vin*

Ce vin est un très bon rapport qualité-prix et accompagnera à merveille vos poissons frits ou pochés. Quant aux fromages, il se mariera très bien avec du Comté.

**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