

MAISON A.GOICHOT

MEURSAULT

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 6-8 ans

Situation et terroir

Au sud de Beaune, entre Volnay et Puligny-Montrachet, le vignoble de Meursault ouvre une porte d'or, celle de « La Côte des Blancs ». Sur ce terroir exceptionnel, les vins de Meursault magnifient l'expression du Chardonnay. Cette appellation comporte 19 Climats classés en Premier Cru.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Meursault est de couleur vert-or, il a un nez subtile et frais aux arômes de fruits exotiques et de vanille. Ces arômes se retrouvent en bouche accompagnés de notes de miel. Ce vin est puissant et offre une belle longueur.

Accord Mets et Vin

Sans les dominer, notre Meursault les transcende : c'est le cas des belles pièces de veau ou de volaille en sauce blanche, sublimées par la texture onctueuse du vin et par sa longue acidité distinguée.

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