

MAISON A.GOICHOT

COTEAUX BOURGUIGNON

Cépage : Pinot Noir & Gamay
Température de service : 16-18°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 égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox et élevés pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation

Belle couleur rouge rubis aux reflets violets. Très fruité au nez, avec des arômes de petits fruits noirs (mûre, cassis). Fruité et très agréable en bouche, les tanins sont soyeux et souples, c'est un vin avec une belle fraicheur.

Accord Mets et Vin

Notre Coteaux Bourguignons accompagne des mets de force aromatique moyenne, ou des viandes blanches et délicates. On l'associe volontiers aux volailles, au lapin, aux pâtes et riz en sauce tomate, aux légumes vapeur.

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