

MAISON A.GOICHOT

BOURGOGNE PINOT NOIR

Cépage : 100% Pinot Noir
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Cépage capricieux et difficile à cultiver, fragile et sensible aux maladies, il nécessite un climat continental septentrional pour pouvoir s'épanouir pleinement et exprimer ainsi toute sa complexité. Le Pinot Noir aime les sols calcaires 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

Notre Bourgogne Pinot Noir est d'une couleur d'intensité moyenne, violacée par sa jeunesse, il évoluera vers des notes rubis puis grenat en vieillissant. Ce vin est harmonieux et équilibré avec une texture soyeuse compensée par des tanins ronds et doux lui donnant une structure élégante.

Accord Mets et Vin

Ce bourgogne tendre et fruité accompagnera les viandes rouges grillées, les rôtis, les gibiers doux et les fromages à pâte molle comme le camembert et le brie.

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