

AG

MAISON A.GOICHOT

MERCUREY

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

Situation et terroir

Au coeur de la Côte Chalonnaise (à 12 kilomètres de Chalon-sur-Saône), Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Cette appellation comporte 32 Climats classés en Premier Cru.

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 vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

Une teinte rouge rubis, ce vin d'appellation Mercurey évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. L'âge lui donne des accents tirant sur le sous-bois, sur des arômes épicés de tabac et de fèves de cacao. En bouche, un vin entier, riche de corps et de fruits. Les tanins peuvent apporter quelquefois une fermeté minérale dans leur prime jeunesse. Jolie rondeur charnue à maturité.

Accord Mets et Vin

Le porc rôti l'a adopté en raison de sa richesse aromatique, de même que les volailles mijotées. Les plats exotiques lui font aussi des compliments ainsi que les terrines maison, viandes d'agneau et boeuf, petits gibiers. Les fromages aux saveurs prononcées lui conviennent également.

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