

MAISON A.GOICHOT

BOURGOGNE CHARDONNAY
Cuvée Marius

Cépage : 100 % Chardonnay
Climat : Cuvée Marius
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

De Chablis à Saint-Véran, en passant par Rully ou Meursault, en Bourgogne le Chardonnay offre toutes les facettes de sa belle personnalité. Cépage versatile par excellence, il sait comment interpréter chaque parcelle du terroir de Bourgogne avec grâce et élégance.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 50% en cuve inox et 50% en fûts de Chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Vous apprécierez ses arômes de Chèvrefeuille, Genêt, Champignon. Notre Bourgogne Chardonnay est un vin frais et agréable, caractérisé par ses arômes assez explosifs de fruits, il s'exprime pleinement dans sa toute première jeunesse.

Accord Mets et Vin

Très agréable à l'apéritif. Notre Bourgogne Chardonnay se marie également très bien avec les charcuteries, les poissons, les légumes grillés et marinés ainsi que les fromages de chèvre.

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