

MAISON A.GOICHOT

GIVRY 1ER CRU

Cépage : 100% Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 5-8 ans

Situation et terroir

Vin emblématique de la Côte Chalonnaise, le Givry Premier Cru fut, dit-on, le préféré d'Henri IV. Il est produit sur les coteaux bien exposés de Givry et de ses hameaux, au coeur d'un terroir viticole d'exception reconnu en AOC depuis 1946. L'appellation s'étend sur des sols argilo-calcaires, propices à l'expression du Pinot Noir, et compte 38 climats classés en Premier Cru, chacun révélant une personnalité unique.

Vinification / Elevage

Les raisins sont vendangés à pleine maturité, puis égrappés avant une vinification traditionnelle en cuve d'une durée de 3 à 4 semaines. Cette phase permet une extraction douce des arômes et de la structure. Après décuvage, le vin est élevé pendant 12 à 15 mois en fûts de chêne, dont une partie en fûts neufs, pour affiner ses tanins et complexifier sa palette aromatique.

Dégustation

Ce Givry Premier Cru dévoile une robe grenat intense aux reflets violacés. Le nez est expressif et charmeur, mêlant des notes de fruits rouges bien mûrs (cerise, framboise) à des touches florales délicates de violette, avec une pointe épicée en finale. La bouche est harmonieuse, souple à l'attaque, soutenue par des tanins fins et élégants. L'ensemble est équilibré, avec une belle longueur et une fraîcheur typique du climat.

Accord Mets et Vin

Structuré et racé, ce vin accompagne idéalement des viandes rouges grillées ou mijotées : entrecôte, joue de boeuf, veau braisé, ou même une volaille en sauce. Il s'exprime aussi à merveille aux côtés de fromages à pâte molle et à croûte fleurie, comme le

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