

MAISON A.GOICHOT

MERCUREY 1ER CRU CLOS VOYENS
Clos Voyens

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : Clos Voyens
Température de service : 14 à 15 °C (vin jeune), 15 à
Potentiel de garde : 4-8 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. Les vignes se situent entre 230 et 320 mètres d'altitude. Elles s'étendent sur les marnes et les terrains marno-calcaires de l'oxfordien. A l'est, calcaires et marnes. A l'ouest, une structure jurassique et un socle cristallin recouvert de grès. Toute une partie du vignoble appartient au bathonien. Sur ces terres blanches et calcaires, ou rouges et argileuses, la vigne trouve de chaleureuses affinités.

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

Souvent profond et d'une teinte rouge rubis, ce vin 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

Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillées ou en sauce, telles qu'un filet de

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