

MAISON A.GOICHOT

POMMARD 1ER CRU
Les Chaponnières

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : Les Chaponnières
Température de service : 14 à 16 °C
Potentiel de garde : 10-15 ans

Situation et terroir

Le type même du vin de Bourgogne depuis plusieurs siècles : rouge, coloré, bouqueté, ferme et loyal. Pommard : ce nom généreux sonne bien. Il emplit à lui tout seul le verre et la bouche. Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun. Jadis la terre a appartenu ici aux ducs de Bourgogne, à des établissements religieux dont l'abbaye de Cîteaux, et à de vieilles familles comme les Marey-Monge"? Dès le Moyen-Âge, on voyait le Pommard comme « la fleur des vins du Beaunois ». C'est le vin de référence"?Exclusivement un rouge issu du Pinot Noir. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été reconnue en 1936, parmi les premières.Sur la partie la moins élevée, des alluvions anciennes, puis au milieu des coteaux, les sols argilo-calcaires sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux. En montant encore, on trouve des marnes oxfordiennes (jurassique), des sols bruns calciques et bruns calcaires. L'oxyde de fer rougit parfois la terre. Expositions au levant et au midi. Altitude : entre 250 et 330 mètres.

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

?" la dégustation, le Pommard 1er Cru Les Chaponnières dévoile une robe grenat soutenu, un nez intense mêlant fruits noirs (mûre, cerise noire), violette, et notes d'épices, de cuir et de sous-bois

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

Accord Mets et Vin