

MAISON A.GOICHOT

NUITS SAINT GEORGES

Cépage : 100% Pinot Noir
Température de service : 14 à 16 °C
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Ville affable et très vivante, Nuits-Saint-Georges est depuis des siècles une active cité du vin. Elle donne son nom à la Côte de Nuits et se place sous l'étendard de Saint-Georges, son cru le plus fameux. Instituée dès septembre 1936, son Appellation d'Origine Contrôlée réunit Premeaux-Prissey à cette commune.

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 robe est rouge intense parfois mauve, les arômes expriment des notes de cerise, fraise, cassis et à maturité de cuir, truffe et gibiers. Des fruits macérés complètent le bouquet. Vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche sur une structure équilibré et charpentée.

Accord Mets et Vin

Corsé et puissant, il accompagnera les viandes goûteuses comme l'agneau rôti, côte de boeuf, magret de canard et gibier à plumes. Côté fromages, les fromages à pâte molle et à croute lavée du type époisses, langres ou soumaintrain.

Récompenses

Wine Enthusiast : 93 + Special millésime 2022 / Guide Hachette 2022 : 16/20 - 1étoile 2023 / James Suckling 2022 : 92 points

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