

DEPUIS 1798

CHATEAU DU CRAY

BOURGOGNE PINOT NOIR
Le Cornevent MONOPOLE

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : Le Cornevent
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, notre Bourgogne Pinot Noir Le Cornevent Château du Cray se situe sur la commune de Buxy et représente 2.35ha.

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

Notre Bourgogne Pinot Noir Le Cornevent possède une robe rubis avec un dégradé plus mauve, il est soyeux avec des saveurs de fruits rouges dominées par la fraise et la cerise. C'est un vin plutôt rond, aux tannins affirmés mais délicats, qui s'assoupliront avec le temps.

Accord Mets et Vin

Il s'accordera très bien avec des plats tels que le tartare de boeuf, le carpaccio de veau basilic, la charcuterie, le pot-au-feu ainsi que le jambon braisé. Et des fromages de caractères comme le Saint-Marcellin, le crottin de Chavignol frais, le Banon ou encore le Comté fruité"?

Récompenses

2019: WE 92 Editors' Choice

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