

MAISON A.GOICHOT

MERCUREY 1ER CRU

Cépage : 100% Pinot Noir
Température de service : 14 à 16 °C
Potentiel de garde : 7-9 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. Cette appellation comporte 32 Climats classés en Premier Cru.

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

D'une teinte grenat, le nez laisse apparaître à l'aération quelques notes fruitées. Le palais se montre souple et rond sur une matière solide. Une constitution remarquable avec un boisé qui se manifeste discrètement du début à la fin de la dégustation.

Accord Mets et Vin

Riche et charnu, le Mercurey, dans la cour des grands vins, donne du relief aux entrecôtes, aux pièces de boeuf et à l'agneau, braisé ou en sauce. Sur le plateau de fromages, l'appellation Mercurey convient aussi bien à des pâtes molles qu'à des fromages affinés.

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