

MAISON A.GOICHOT

CORTON GRAND CRU
Le Rognet Et Corton

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : Le Rognet Et Corton
Température de service : 16 à 18 °C
Potentiel de garde : 8-10 ans

Situation et terroir

La Montagne de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, entre la Côte des Pierres (au sud de la Côte de Nuits, où la vigne se mêle aux carrières de pierre de Comblanchien) et Savigny-lès-Beaune (au nord de la Côte de Beaune).

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 Corton Grand Cru Le Rognet et Corton possède une robe profonde. Le nez développe une trame sur les fruits noirs : cassis, myrtille. La bouche est ample et généreuse. Ce vin offre une vraie présence, une belle intensité tout en conservant sa finesse et son élégance. En vieillissant, il développe des arômes de sous-bois, de truffes et de cuir.

Accord Mets et Vin

Ce grand vin rouge se marie à merveille avec un canard à l'orange, de belles viandes en sauces, un civet de lièvre ou encore des noisettes de chevreuil. Côté fromages, il sera le partenaire idéal des fromages affinés.

Récompenses

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