

DEPUIS 1798

CHATEAU DU CRAY

BOURGOGNE
Hautes Côtes de Beaune

Cépage : 100% Pinot Noir
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

Celles-ci surplombent la Côte de Beaune par l'ouest, des Maranges à Ladoix-Serrigny. ?" l'intérieur, se succèdent vallons et collines. Les vignes au pied de la falaise calcaire couvrent les pentes ensoleillées. Notre Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Château du Cray représente 0.81 ha.

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 jolie couleur griotte, notre Bourgogne Hautes Côtes de Beaune s'ouvre progressivement sur des arômes de fruits rouges (cerise dominante), puis de confiture, dans une ambiance un tantinet boisée. Vous apprécierez son aspect soyeux à l'attaque, tout en conservant un coté vif et une bonne persistance du fait de ses tannins bien présents.

Accord Mets et Vin

Il sera le compagnon idéal des viandes rouges grillées ou rôties, des gibiers à plumes, des viandes blanches ainsi que des fromages classiques pas trop forts.

Récompenses

2019: WE 91

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