

MAISON A.GOICHOT

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU

Les Champeaux

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : Les Champeaux
Température de service : 16 à 18 °C
Potentiel de garde : 10-15 ans

Situation et terroir

Situé sur la commune de Gevrey-Chambertin, en Côte de Nuits, le climat « Les Champeaux » bénéficie d'une exposition est / sud-est, sur les hauteurs du vignoble. Ses sols calcaires, caillouteux et bien drainés favorisent l'expression du Pinot Noir, donnant naissance à des vins élégants, structurés et dotés d'une belle complexité aromatique.

Vinification / Elevage

Les raisins sont égrappés puis vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines afin de révéler toute leur richesse aromatique. Après décuvage, le vin est élevé en fûts de chêne pendant 15 mois, lui permettant de développer sa structure, sa finesse et sa complexité.

Dégustation

Ce Premier Cru présente une robe rubis profonde aux reflets grenat. Le nez dévoile des arômes de cerise noire, de framboise et de mûre, accompagnés de délicates notes florales et épicées. En bouche, le vin se révèle ample et élégant, soutenu par des tanins fins et une belle fraîcheur. La finale est longue, harmonieuse et persistante.

Accord Mets et Vin

Ce Gevrey-Chambertin Premier Cru accompagnera parfaitement une côte de boeuf, un filet de canard rôti, un carré d'agneau aux herbes ou un civet de gibier. Il s'accordera également avec des fromages affinés de caractère, tels que l'Époisses ou l'Ami du Chambertin.

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