

MAISON A.GOICHOT

CORTON GRAND CRU
Perrière

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

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 les vignes côtoient les carrières de pierre de Comblanchien) et Savigny-lès-Beaune (au nord de la Côte de Beaune).

Vinification | Elevage

Les raisins sont éraflés et vinifiés en cuves pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toute la richesse de leurs arômes. Après l'écuvage, les vins sont mis en fûts de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

Notre Corton Grand Cru Perrière présente une robe profonde. Le nez dévoile une trame de fruits noirs : cassis, myrtille. La bouche est ample et généreuse. Ce vin offre une réelle présence et une belle intensité, tout en conservant finesse et élégance. Avec le temps, il développe des arômes de sous-bois, de truffe et de cuir.

Accord Mets et Vin

Ce superbe vin rouge s'accorde à merveille avec un canard à l'orange, des viandes fines en sauce, un civet de lièvre ou encore du gibier. Côté fromages, il sera le compagnon idéal 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