

MAISON A.GOICHOT

ALOXE CORTON 1ER CRU
Clos du Chapitre

Cépage : Pinot Noir
Climat : Clos du Chapitre
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 8-12 ans

Situation et terroir

Situé au nord de la Côte de Beaune, au pied de la célèbre colline de Corton, le climat « Clos du Chapitre » bénéficie d'un terroir argilo-calcaire. Ses sols favorisent l'expression du Pinot Noir, conférant au vin structure, finesse et complexité aromatique.

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

La robe est d'un rouge rubis profond aux reflets grenat. Le nez dévoile des arômes de cerise noire, de mûre et de framboise, accompagnés de délicates notes épicées et boisées. En bouche, le vin se révèle ample, généreux et structuré, soutenu par des tanins fins et élégants. La finale est longue et harmonieuse, témoignant d'un beau potentiel de garde.

Accord Mets et Vin

La puissance et l'élégance de notre Aloxe-Corton 1er Cru Clos du Chapitre s'accordent parfaitement avec une côte de boeuf, un magret de canard, un gigot d'agneau ou des gibiers en sauce. Il accompagnera également les fromages affinés de caractère tels que l'Époisses, le Livarot ou l'Ami du Chambertin.

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