


DEPUIS 1798

CHATEAU DU CRAY

# BOURGOGNE
## *Pinot Noir*

**Cépage :** 100% Pinot Noir
**Température de service :** 16-18°C
**Potentiel de garde :** 5-7 ans

## *Situation et terroir*

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, notre Bourgogne Pinot Noir Château du Cray se situe sur la commune de Buxy et représente 3.70ha.

## *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*

Belle couleur rouge, nette, aux reflets rubis, le nez s'ouvre sur les fruits rouges typiques du Pinot Noir (cassis, griotte, groseille) avec des notes fumées, d'humus et parfois animal. Riche et complexe, sa texture est ferme sur des tannins souples et élégants. Bel équilibre.

## *Accord Mets et Vin*

Viandes en sauces ou grillées comme un bon filet de charolais en sauce, une fondue bourguignonne et des fromages de caractères (époisses, coulommiers,"?). Avec quelques années, il sera le bon compagnon d'une viande d'agneau, de canard et de gibiers.

**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