

MAISON A.GOICHOT

BOURGOGNE PINOT NOIR
Cuvée Oscar

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : Cuvée Oscar
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Cépage emblématique de la Bourgogne, le Pinot Noir trouve dans les sols calcaires et le climat à tendance continentale de la région des conditions particulièrement favorables à son épanouissement. Exigeant et délicat, il exprime toute la richesse de son terroir à travers des vins alliant finesse, élégance et complexité aromatique.

Vinification / Elevage

Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toute la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fûts de chêne et élevés pendant 12 mois.

Dégustation

Notre Bourgogne Pinot Noir présente une belle robe rubis aux reflets violacés. Le nez dévoile des arômes de cerise, de framboise et de cassis, sublimés par de délicates notes vanillées, épicées et légèrement toastées. En bouche, le vin offre une texture soyeuse, des tanins fondus et un bel équilibre entre fraîcheur du fruit et finesse du boisé. La finale est harmonieuse et persistante.

Accord Mets et Vin

La richesse aromatique et l'élégance de notre Bourgogne Pinot Noir s'accordent parfaitement avec les viandes rouges grillées, les magrets de canard, les volailles rôties et les plats à base de champignons. Il accompagnera également les fromages affinés tels que le Brie, le Saint-Nectaire ou le Comté.

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