CHÂTEAU DE LA GUICHE

MONTAGNY
Château de la Guiche



Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 4-8 ans

Situation et terroir

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, notre Montagny Château de la Guiche se situe sur la commune de Jully-lès-Buxy et représente 72.90 ares.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 50% en cuve inox et 50% en fûts de chêne. L'élevage dure 15 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Couleur or pâle et limpide avec des reflets verts jeunes, couleur or plus foncée avec l'âge. Ses arômes sont l'acacia, le chèvrefeuille, les fleurs de ronces. C'est un vin racé et séduisant qui s'habille d'une belle couleur dorée teintée de vert. Il offre un bouquet délicat avec des notes de noisette, des notes minérales et épicées avec très belle longueur.

Accord Mets et Vin

Notre Montagny Château de la Guiche Accompagne parfaitement les poissons en sauce ainsi que les volailles et le veau avec une sauce à la crème.

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