

MAISON A.GOICHOT

MEURSAULT
Les Vireuils

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Les Vireuils
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 6-8 ans

Situation et terroir

Au sud de Beaune, entre Volnay et Puligny-Montrachet, le vignoble de Meursault ouvre une porte d'or, celle de « La Côte des Blancs ». Sur ce terroir exceptionnel, les vins de Meursault magnifient l'expression du Chardonnay. Cette appellation comporte 19 Climats classés en Premier Cru.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Ce Meursault Les Vireuils est de couleur vert-or, penché vers le bronze à mesure qu'il vieillit. Limpide et brillant, il présente des reflets argentés. Ce vin évoque les amandes grillées et les noisettes dans un décor floral et minéral (silex). Le beurre, le miel et les agrumes sont également présents. En bouche, il est riche et gras avec un goût gai et attrayant de noisette.

Accord Mets et Vin

La puissance aromatique et son équilibre exceptionnel basé sur le gras et l'acidité font de lui l'un des grands seigneurs de la Bourgogne, d'où un penchant naturel pour les viandes et poissons nobles et de belle texture comme les crustacés grillés et en sauce. Même les fromages bleus et le foie gras l'adoptent au premier essai.

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