DOMAINE

Les Guignottes

BOURGOGNE PINOT NOIR



Cépage : 100% Pinot Noir
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 4-8 ans

Situation et terroir

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, notre Bourgogne Pinot Noir Domaine Les Guignottes se situe sur la commune de Buxy et représente 1.10ha.

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 à 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox et élevés pendant 12 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