

DOMAINE

Les Guignottes

MARANGES
Le Saugeot

Cépage : 100% Pinot Noir
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

Le vignoble des Maranges constitue le trait d'union entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. Notre Maranges Domaine Les Guignottes représente 0.5176ha.

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 12 mois.

Dégustation

Rubis framboise, parfois plus foncé et violacé, brillant, le bouquet de notre Maranges éclate sur le fruit (bourgeon de cassis, fruits rouges épicés jusqu'au confit). Fraîche et réglissée, la bouche est tapissée de gras et de saveurs poivrées. Avec ses tanins lisses et chaleureux, il est bien présent, fondu et d'une vinosité intense.

Accord Mets et Vin

Notre Maranges s'impose alors avec un grand naturel sur les volailles et les viandes rouges dans leurs variantes exotiques et épicées. Idem avec des nems, des ribs grillés et le porc braisé.

Récompenses

Vert de vin - millésime 2023 : 14,75/20 89/100

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