

DOMAINE

Les Guignottes

MONTAGNY 1ER CRU
Les Coères

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

Situation et terroir

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, notre Montagny 1er Crue Les Coères Domaine Les Guignottes se situe sur la commune de Buxy et représente 0.50ha.

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 12 mois environ avant la mise en bouteille.

Dégustation

Le nez est dominé par des notes florales qui progressivement évoluent vers le miel, et les fruits secs (noisette). Belle ampleur, c'est un vin fin et élégant. En général c'est un vin ayant une très bonne aptitude au vieillissement.

Accord Mets et Vin

Ce vin fin, puissant et élégant s'allie merveilleusement avec des gambas caramélisées, et généralement avec les poissons grillés à chair blanche, le veau Charolais au four et les volailles de Bresse rôties, ainsi que les fromages (chèvres, vieux Comté ou Parmesan).

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