

DOMAINE

Les Guignottes

SANTENAY
Les Vaux Dessus

Cépage : 100% Pinot Noir
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 6-10 ans

Situation et terroir

Santenay, à l'extrémité sud de la Côte de Beaune, est à la fois une station thermale et un terroir viticole reconnu. Le climat Vaux Dessus, situé au sud de l'appellation sous le Haut Village de Santenay, bénéficie de sols calcaires et marneux et d'expositions idéales entre l'est et le sud. L'AOC Santenay a été créée en 1937.

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

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.

Récompenses

James Suckling - millésime 2023 : 91 points

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