DOMAINE

Les Guignottes

MONTAGNY 1ER CRU
Les Resses MONOPOLE

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Les Resses
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 Resses Domaine Les Guignottes se situe sur la commune de Buxy et représente 0.90ha.

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

Une robe limpide, doré, discret à reflets verts, puis bouton d'or avec l'âge. Notre Montagny 1er Cru Les Resses est vif, avec différent arômes tels que la citronnelle et la pierre à fusil. En bouche, un vin frais, jeune de caractère, fringant et aimable, riche en retour d'arômes épicés. La finesse du goût, la délicatesse s'accordent avec une charpente structurée et durable.

Accord Mets et Vin

Le veau en sauce blanche lui va bien. Côté mer, les crustacés vapeurs ou pochés, les poissons nobles juste poêlés ou grillés. Quant aux fromages, il sait mettre en valeur les chèvres, le Beaufort, le Comté, l'Emmental, le Saint-Paulin.

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