

MAISON A.GOICHOT

ALOXE CORTON

Cépage : Pinot Noir
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Trait d'union entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Cette appellation comporte 14 Climats classés en Premier Cru.

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 15 mois.

Dégustation

La robe est rouge cerise aux reflets mauves. Le nez se compose de framboise se mariant à un boisé bien dosé aux senteurs légèrement grillées. Elégant et féminin, il offre une attaque souple. Par la suite, des tanins plus fermes s'imposent sans pour autant contrarier l'équilibre.

Accord Mets et Vin

Notre Aloxe-Corton est de caractère généreux et opulent, ses tanins distingués accompagneront au mieux les viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées. Sans oublier bien sûr les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, ami du chambertin, livarot...

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