

MAISON A.GOICHOT

BEAUNE 1ER CRU
Les Cents Vignes

Cépage : Pinot Noir
Climat : Les Cents Vignes
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 8-10 ans

Situation et terroir

Image même de la Bourgogne et capitale de son vin, Beaune attire les regards du monde entier lors de la vente des vins de ses Hospices. Cette appellation comporte 42 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

Notre Beaune 1er Cru Les Cents Vignes se caractérise par une bonne structure, une intensité aromatique très accentuée de fruits rouges et une finesse en bouche caractéristiques des terrains légers. Une robe éclatante et vive, lumineuse, écarlate. Jeune, ce vin offre au palais le charme croquant du raisin frais. Ferme, franc, plein de sève, il s'épanouit ensuite, affirmant une structure bien charpentée et parfaitement convaincante.

Accord Mets et Vin

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges, grillées ou marinées telles qu'un jambon braisé, un agneau de lait ou un navarin de mouton et tous les fromages. En vieillissant, il accompagnera les gibiers un peu relevés.

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