

MAISON A.GOICHOT

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

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

Situation et terroir

Celles-ci surplombent la Côte de Beaune par l'ouest, des Maranges à Ladoix-Serrigny. ?" l'intérieur, se succèdent vallons et collines. Les vignes au pied de la falaise calcaire couvrent les pentes ensoleillées.

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 à 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox et élevés pendant 12 mois.

Dégustation

Notre Bourgogne Hautes Côtes de Beaune possède une robe pourpre aux nuances violines qui rappelle la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Le nez fruité évoque la griotte et la framboise, il évolue vers le cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec souvent une touche épicée.

Accord Mets et Vin

Il s'associe aux viandes rôties comme un filet de veau au curry doux ou, plus traditionnel, un petit salé. Il s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau. Fromages à saveur douce : Epoisses frais, brillat-savarin, Cîteaux, Soumaintrain frais.

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