

AG

MAISON A.GOICHOT

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

Cépage : Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Ce vignoble a su mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Surplombant la côte de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton, les Hautes Côtes de Nuits sont empreintes d'une beauté sauvage.

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 nuits possède une robe pourpre ou rubis sombre, souvent porté sur la framboise, un vin cerise, réglisse, parfois violette. Une saveur franche et ferme, des tanins plaisants à maturité, du corps mais sans excès.

Accord Mets et Vin

Ce Bourgogne Hautes Côtes de Nuits plaît aux viandes blanches comme le lapin mais aussi à l'agneau et au canard. Un vin recommandable sur de nombreux mets car d'un équilibre très aimable. Fromages : soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier.

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