

MAISON A.GOICHOT

CHARMES CHAMBERTIN
Grand Cru

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 8-10 ans

Situation et terroir

Le Charmes Chambertin est un vin français d'appellation d'origine contrôlée produit sur le climat des Charmes (ou « Charmes-Chambertin ») à Gevrey-Chambertin, en Côte-d'Or. Il est classé parmi les grands crus du vignoble de la côte de Nuits.

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 Charmes Chambertin Grand Cru possède une robe vive, du rubis foncé jusqu'à la cerise noire. Les arômes de ce Charmes-Chambertin suggèrent la framboise, le cassis, la groseille ainsi que le noyau, la réglisse, les épices. Au palais, puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe, plein de sève et d'une chair voluptueuse

Accord Mets et Vin

Il se mariera avec les gibiers à poils grillés ou en sauce au vin, l'agneau, le coq au vin et les volailles laquées lui trouveront aussi beaucoup d'intérêt. Côté fromages, il sera le partenaire idéal des fromages a croutes lavées, bien cadrés par sa puissance et sa persistance aromatique.

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