

MAISON A.GOICHOT

CHOREY LES BEAUNE

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

Proche de Beaune, d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune, Chorey-lès-Beaune s'étend au pied de la Côte. Une excellente clé d'initiation aux vins de Bourgogne d'AOC Village. Ce sont en effet des bouteilles accessibles et généreuses.

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

Ce vin rouge léger et souple, modérément tannique mais riche en caractère, se présente sous une robe assez vive souvent pourpre et sombre à reflets violacés. Au nez, dominent les petits fruits rouges (framboise, griottes) et noirs (mûres) rehaussés de notes de réglisse et sous-bois.

Accord Mets et Vin

Notre Chorey-lès-Beaune s'impose comme un Bourgogne polyvalent. Il s'accordera avec les charcuteries, entrées chaudes et abats. Il accompagnera à merveille les volailles rôties, les risottos à la viande les pizzas ou boeuf bouilli.

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