

AG

MAISON A.GOICHOT

MONTHéLIE

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 6-8 ans

Situation et terroir

Au balcon des premiers reliefs de la Côte de Beaune, Monthélie se situe entre Volnay et Meursault. Cette appellation comporte 15 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 Monthelie possède une robe rubis, au nez, le fruité s'impose d'emblée : framboise, cerise, groseille... Les senteurs florales sont dominées par la pivoine. Avec le temps, le bouquet évolue vers l'épice, parfois l'animal et le sous-bois (fougère, champignon), le confit et le cuir. La bouche harmonieuse révèle une pointe d'astringence lorsque le vin est jeune.

Accord Mets et Vin

Il se mariera avec la viande blanche, le lapin, la volaille, les quenelles, le sandre ou encore le brochet en sauce, ainsi que les fromages (Cîteaux, brillat-savarin, saint-nectaire, brie).

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