

MAISON A.GOICHOT

SAVIGNY LES BEAUNE

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Comme une carte qui se déplie, le paysage s'élargit entre la Montagne de Corton et Beaune. Les hauteurs de la Côte de Beaune prennent un peu de recul, de part et d'autre d'une petite rivière le Rhoin. Cette appellation comporte 22 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 Savigny Les Beaune possède une robe rouge cerise profonde, avec un bouquet porté sur les petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise, framboise), ainsi que sur les fleurs (violettes). Le corps est discrètement tannique, étoffé. Il préserve son fruit. Son équilibre et sa puissance en de justes proportions évoquent les griottes avec une belle élégance.

Accord Mets et Vin

Son volume et sa puissance tout en rondeur accompagneront de plaisantes et gouteuses pièces de boeuf, voire un foie gras poêlé. Pour les fromages, ce Savigny-Lès-Beaune préfère ceux à saveur douce du type chaource, brie de Meaux, tomme, reblochon, cantal, mont d'or, époisses.

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