

MAISON A.GOICHOT

VOLNAY

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

Situation et terroir

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à la petite montagne du Chaignot, dessinant un léger coude dans l'orientation générale des versants : du levant au sud-est.

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

Rubis vif, grenat clair, ses arômes sont la violette, la groseille, la cerise et avec l'âge les épuces, le gibier et le pruneau cuit. Sa concentration, sa complexité s'expriment de façon délicate et nuancée. A la franchise du goût, s'ajoute une précocité qui lui permet de s'ouvrir assez tôt. Frais à l'attaque, chaleureux en finale, on croit mordre dans le fruit et respirer sa chair.

Accord Mets et Vin

Sa féminité veloutée va de pair avec une grande intensité aromatique, ce qui le prédispose aux plats sophistiqués à base de volailles patiemment rôties ou laquées. Elles se laisseront submerger par ses arômes fruités et épicés. Son intensité lui permet de se marier aux fromages aux saveurs affirmées.

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