


MAISON A.GOICHOT

# CHASSAGNE-MONTRACHET

## 1ER CRU
## *Morgeot*

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

## *Situation et terroir*

Au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet partage avec Puligny le prince incontesté de tous les vins blancs secs de la création : le divin Montrachet. Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs.

## *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 Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot possède une robe d'un éclat vif à reflets violacés. Les arômes de griotte, fraise des bois, groseille et framboise dominent. A cela s'ajoute des notes animales et épicées.

## *Accord Mets et Vin*

Puissant et tannique, il flatte les belles pièces de viande comme l'agneau grillé et rôti, dont il enveloppe les fibres en bouche. Sa puissance aromatique équilibre celle du porc grillé et des volailles au curry ou tandoori. Notre Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot sera également le compagnon idéal d'un gibier à plumes.

**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