

MAISON A.GOICHOT

CORTON GRAND CRU

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

Situation et terroir

La Montagne de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, entre la Côte des Pierres (au sud de la Côte de Nuits, où la vigne se mêle aux carrières de pierre de Comblanchien) et Savigny-lès-Beaune (au nord de la Côte de Beaune).

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 Corton Grand Cru possède une couleur rouge assez foncée. Tout jeune, l'arôme du vin suggère un jardin printanier avec de petits fruits rouges et des fruits noirs. Ceux-ci s'intensifient avec l'âge et évoluent vers la pivoine et le jasmin, fruits confits.

Accord Mets et Vin

Sa personnalité généreuse et opulente adoucit les viandes à texture ferme et fibreuse. Ses tanins solides mais distingués s'accordent avec les viandes marbrées et les sauces brunes. Ce grand vin rouge se marie mieux avec les entrecôtes, l'agneau braisé et la volaille. Pour les fromages, il sera le partenaire idéal de l'Epoisses, l'Ami du Chambertin et le Livarot.

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