Maison A.Goichot

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU

Les Fichots

Cépage : 100 % Pinot Noir
Climat : Les Fichots
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 7-9 ans

Situation et terroir

Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses se situe sur les hauts de la Côte de Beaune. C'est la « Montagne de Corton » qui abrite trois villages et une même passion partagée avec Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny sur un site viticole remarquable.

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 Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Fichots possède une robe d'un rouge vermillon sombre et brillante. Les arômes exhalent les nuances de fruits noirs et rouges (kirsch, framboise et mûre) soutenus par des tannins fins et fondus. Des notes légèrement épicées et animales se développeront avec le temps. La bouche est à la fois charnue, tendre, complexe et élégante sur des tannins et un équilibre, gages d'une bonne capacité de vieillissement.

Accord Mets et Vin

Idéal pour toutes les viandes (blanches ou rouges) rôties ou grillées ; gigot d'agneau, filet de boeuf, grillades ou rôtis de porc, filet mignon de veau, poulet rôti, mais aussi une très grande variété de fromages.

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