

# AG

## MAISON A.GOICHOT

### SAVIGNY LES BEAUNE 1ER

#### CRU

#### *Les Rouvrettes*

**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Climat :** Les Rouvrettes

**Température de service :** 16-18°

**Potentiel de garde :** 6-8 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*

D'un rouge griotte limpide et brillant, notre Savigny premier cru « Les Rouvrettes » à un nez intense marqué par des notes fruitées. Une bouche délicate et bien équilibrée, dotée de tanins très fins et gras et de saveurs de roses fraîches.

#### *Accord Mets et Vin*

Les Savigny 1er Cru se marieront très bien avec une pièce de boeuf, voire un foie gras poêlé. Sur une volaille rôtie, laquée ou caramélisée. Pour les fromages, ils préfèrent ceux aux saveurs douces comme le Chaource, Brie, Tomme, Epoisses, Cantal.



**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

