MAISON A.GOICHOT

CHASSAGNE-MONTRACHET

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 6-8 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 pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Belle robe or, il est visuellement sans défaut. Aromatique, miellé avec une petite touche de fût. Aucune lourdeur au palais et un plaisir durable en bouche. C'est un vin d'une très belle maturité.

Accord Mets et Vin

Un fin gourmet proposera de le servir sur des noix de St Jacques ou de la langoustine. De belles volailles crémées lui conviendront parfaitement. Voir même du foie gras cuit.

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