MAISON A.GOICHOT

MâCON-VILLAGES

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

La Bourgogne du Sud offre à la vigne un fourmillement de vallées et de vallons teintés de couleurs d'aquarelle. Entre la Côte Chalonnaise et la roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur quelques 40 kilomètres, bordés par la Saône et la Grosne.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la pour la mise en bouteille.

Dégustation

Ce vin blanc sec présente à l'oeil une robe or pâle, au nez, les arômes évoquent les roses blanches, l'acacia, le chèvrefeuille, la fougère, la verveine, la citronnelle et les agrumes (pamplemousse, mandarine). En bouche, la finale ajoute des nuances de pin, de coing et de fenouil. Ce vin a une bonne concentration soutenue par une acidité suffisante pour assurer sa qualité de conservation.

Accord Mets et Vin

Le Mâcon Villages peut être servi en apéritif. Il s'accordera très bien avec la volaille ou le veau en sauce à la crème tout comme avec le risotto crémeux à la viande, à la volaille ou au poisson. En été, il fait honneur aux poissons grillés ou aux salades composées d'oignons.

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