CHÂTEAU DE LA GUICHE

BOURGOGNE CHARDONNAY
Les Dressolles

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Les Dressolles
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 4-8 ans

Situation et terroir

Au centre de la Côte de Beaune, en Côte D'Or, notre Bourgogne Chardonnay « Les Dressolles » se situe sur le terroir de Meursault, à côté de la parcelle de Meursault « Les Dressolles » et représente 12.36 ares.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en fûts de chêne dont 15% fut neuf. L'élevage dure 15 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Bouche parfumée et pleine de fruits. La texture est généreuse et souple.
On distingue des notes de noisette et d'épices qui mènent à une finale persistante d'une grande finesse. Notre Bourgogne Chardonnay « Les Dressolles » est un vin fruité et floral. D'une approche facile, ce vin séduit par sa spontanéité et sa tendresse.

Accord Mets et Vin

Ce vin se marie à merveille avec les hors-d'oeuvre, les charcuteries, les escargots et même un beau plateau de fruits de mer. Pour les fromages, il s'associe parfaitement avec un fromage de chèvre frais.

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