MAISON A.GOICHOT

SANTENAY 1ER CRU
La Maladière

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : La Maladière
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 6-10 ans

Situation et terroir

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Cette appellation comporte 12 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

Sa robe pourpre mauve, cerise noire, en général soutenue, brille de tous ses feux. Le bouquet de notre Santenay 1er Cru rappelle les pétales de rose, la pivoine, la violette, les fruits rouges sur une nuance réglissée. Au palais, l'attaque est intense, profonde. Les tanins fermes et discrets composent un corps souple et charpenté, d'une texture très fine.

Accord Mets et Vin

On l'associera avec les plats mitonnés comme le veau et le boeuf braisé. Les volailles laquées et caramélisées à l'asiatique ainsi que les hamburgers faits maison. Sur le plateau de fromages, choisissez le brie de Meaux, le pont-l'évêque, le Cîteaux, le reblochon, le bleu de Bresse.

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