Maison A.Goichot

GEVREY CHAMBERTIN

Cépage : 100% Pinot Noir
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 7-10 ans

Situation et terroir

L'AOC Gevrey-Chambertin est produite sur la commune du même nom, en Côte de Nuits. Le vignoble de 409 hectares est implanté dans le fond et de part et d'autre de la combe de Lavaux. Cette appellation comporte 26 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

L'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie de ces arômes spontanés, tandis que la maturité lui offrira un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois.

Accord Mets et Vin

Massif et pourtant veloutés, ses tanins lui donnent une étoffe et une carrure solide, puissante et de grande longévité. Vin pour carnassiers, notre Gevrey-Chambertin opte pour le gibier, la côte de boeuf, l'agneau braisé ou en sauce. Il est à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère.

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