Maison A.Goichot

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU
Champonnet

Cépage : 100 % Pinot Noir
Climat : Champonnet
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 6-8 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

La robe est rubis aux reflets un peu plus sombres. Le nez « pinote » bien avec des arômes de fruits rouge frais. La bouche, franche et structurée restitue la finesse des arômes présents au nez et épaule ce vin tout en longueur.

Accord Mets et Vin

Notre Gevrey-Chambertin opte pour les oeufs en meurette, le boeuf Bourguignon, le coq au vin, ou encore le sandre au vin rouge. Ce premier cru est à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère, en particulier l'époisses et l'ami du Chambertin, l'enfant du pays, ainsi que le cîteaux, un proche voisin.

Récompenses

WineEnthusiast 93/100

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