MAISON A.GOICHOT

SANTENAY

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. 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.

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

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

Accord Mets et Vin

Souple et intense en attaque, son registre aromatique se révèle distingué en finale. C'est pourquoi on l'associera avec les plats mitonnés comme le veau et le boeuf braisé car ses tanins vont structurer en bouche sans agression. 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