MAISON A.GOICHOT

VOLNAY
1er Cru Santenots

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

Situation et terroir

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à la petite montagne du Chaignot, dessinant un léger coude dans l'orientation générale des versants : du levant au sud-est. L'appellation VOLNAY comporte 29 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

Apprécié pour sa finesse, sa sève et son bouquet, l'appellation Volnay est présenté souvent comme le vin rouge de Bourgogne le plus féminin. Avec sa robe rubis vif, grenat clair, il possède un joli fruit rouge en bouche, tel que la cerise. Ce vin charmeur présente une belle charpente fondue, avec beaucoup de volume.

Accord Mets et Vin

C'est au gibier à plumes qu'il s'intéresse, simplement rôti, ou alors en civet, lentement braisé. Pour les plus aventureux, on pensera aussi à un beau couscous ou à un tajine à la viande ou à la volaille, voire aux deux. L'intensité de l'appellation Volnay lui permet de se marier aux fromages aux saveurs affirmées.

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