MAISON A.GOICHOT

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 8-10 ans

Situation et terroir

Ce petit village de la Côte de Nuits n'a guère voulu s'étendre tant sa terre y est précieuse. Cette appellation comporte 24 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

Au regard, notre Chambolle-Musigny possède une robe d'un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux. La violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une typicité marquée. Plus âgé, notre Chambolle-Musigny évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau, ou vers la truffe. Sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable. Assez moelleuse, peu portés sur l'acidité, ses tanins restent caressants.

Accord Mets et Vin

Son profil associant puissance et féminité, on lui donnera des viandes goûteuses et sophistiquées comme le gibier à plumes, en sauce par exemple, un chapon de Bresse ou un agneau longtemps rôti. Idem avec le veau rôti, dont la fibre subtile sera délicatement enrobée par les tanins soyeux.

Récompenses

WineEnthusiast 92/100

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