

MAISON A.GOICHOT

POMMARD

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

Situation et terroir

Pommard : ce nom généreux sonne bien. Il emplit à lui tout seul le verre et la bouche. Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun. Cette appellation comporte 28 Premiers Crus.

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

Un vin plein de promesses, sa robe est sombre, intense, le nez se partage généreusement entre le fruité et le poivré. C'est un vin ample, avec des arômes de cerise noire, la structure est ferme et la concentration excellente. Notre Pommard possède une bouche superbe : tannins, corpulence et une belle longueur en bouche...

Accord Mets et Vin

Ce Pommard sera le partenaire officiel des gibiers, des viandes en sauce en général, confit de canard, boeuf bourguignon et des fromages affinés tels que le pont l'évêque, l'epoisses.

Récompenses

WineEnthusiat 94/100

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