

MAISON A.GOICHOT

BOUZERON

Cépage : 100% Aligoté
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Reconnue en 1997 à part entière au sein des appellations Villages de Bourgogne, l'Appellation d'Origine Contrôlée BOUZERON honore le cépage qui a fait sa notoriété : l'Aligoté. Il réussit particulièrement bien en Bourgogne et contribue par ailleurs au Bourgogne aligoté.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la pour la mise en bouteille.

Dégustation

Robe or pâle, légèrement vert d'eau, qui peut se colorer jusqu'à paille clair. Son nez évoque l'acacia, les fleurs blanches. Les arômes minéraux (silex, pierre à fusil) complètent, avec le citron, son bouquet classique. En bouche, sa rondeur pointue, son corps charpenté, sa vivacité gourmande révèlent la typicité du cépage de l'appellation Bouzeron.

Accord Mets et Vin

Sa rondeur pointue sublime le veau et les volailles en sauce blanche ou crémée ainsi que les risottos aux champignons. Notre Bouzeron saura sublimer vos apéritifs avec de bonnes gougères ou avec les entrées comme le jambon persillé"? Ce vin accompagne parfaitement la plupart des chèvres, le beaufort, le comté et le cîteaux.

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