

MAISON A.GOICHOT

CÔTE DE BEAUNE VILLAGES

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

L'AOC Côte de Beaune-Villages prend pied sur deux départements bourguignons, la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. Cette appellation ne concerne que les rouges produits sur 14 villages de la Côte.

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 à 100% en fûts de chêne et élevés pendant 12 mois.

Dégustation

Notre Côte de Beaune est un rouge d'un rubis franc, légèrement nuancé de reflets mauves. Son nez très droit (petits fruits rouges, mais aussi des accents d'animaux, d'humus, de sous-bois) annonce une bouche ronde, flatteuse, portée par une belle acidité qui lui permet de prendre un peu d'âge. Sa mâche est plus goûteuse que sévère, sa texture agréable et ferme.

Accord Mets et Vin

Les goûteux rôtis de porc, de boeuf et le veau braisé seront en joie avec notre Côte de Beaune, car leur force aromatique fait jeu égal avec ce vin. Sa rondeur flatteuse assouplira en bouche les viandes.

Récompenses

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