MAISON A.GOICHOT

CORTON GRAND CRU
Les Maréchaudes

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

Situation et terroir

La Montagne de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, entre la Côte des Pierres (au sud de la Côte de Nuits, où la vigne se mêle aux carrières de pierre de Comblanchien) et Savigny-lès-Beaune (au nord de la Côte de Beaune).

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

Notre Corton Grand Cru Les Maréchaudes, avec sa robe pourpre intense, séduit par sa puissance et son velouté. Son nez expressif mêle fruits rouges et noirs, sous-bois et épices fines, tandis qu'en bouche, il dévoile des arômes de cassis, cerise et mûre, avec une texture souple et friande. Situé au nord d'Aloxe-Corton, ce terroir argilo-calcaire caillouteux confère au vin une grande complexité et une belle capacité de garde. Un grand cru qui gagnera à vieillir pour révéler toute sa profondeur.

Accord Mets et Vin

Il se marie parfaitement avec une entrecôte grillée, un gibier à plume comme la pintade, ou un rôti de boeuf, sublimant ses arômes de fruits noirs et son caractère puissant. Il s'accorde également à merveille avec un fromage affiné comme l'Époisses, qui met en valeur sa complexité et sa richesse.

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