



# AG

## MAISON A.GOICHOT

### MARSANNAY

**Cépage : 100% Chardonnay**

**Température de service : 10-12°**

**Potentiel de garde : 4-8 ans**

### *Situation et terroir*

Le Marsannay blanc, issu principalement de Chardonnay, est produit sur la commune de Marsannay-la-Côte, en Côte de Nuits, à l'extrémité nord de la Bourgogne viticole. Son terroir repose sur des sols argilo-calcaires et marno-calcaires, offrant une belle minéralité et une structure élégante aux vins.

### *Vinification / Elevage*

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en fûts de chêne dont 15% fut neuf. L'élevage dure 15 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

### *Dégustation*

Le Marsannay blanc séduit par sa fraîcheur et son équilibre. Au nez, il dévoile des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche. En bouche, sa minéralité s'exprime avec des notes de miel et une légère touche beurrée. La finale est longue et élégante, avec une belle tension.

### *Accord Mets et Vin*

Le Marsannay blanc accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés ou en sauce, ainsi que les viandes blanches comme un poulet à la crème. Il sublime aussi les fromages à pâte molle et croûte fleurie, tels que le brie ou le camembert.

### *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

