MAISON A.GOICHOT

LADOIX 1ER CRU
Les Gréchons

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Les Gréchons
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 7-9 ans

Situation et terroir

Seuls quelques vignerons ont des parcelles sur le climat "Les Grechons" qui est l'un des onze 1er Cru Ladoix. Ce vin est un 100% Chardonnay dont les vignes de 40 ans sont cultivées à 360 m d'altitude exposées est.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Ladoix 1er Cru Les Gréchons présente une belle couleur jaune paille. Un vin très aromatique et expressif avec des notes aromatiques de fleurs blanches, de fruits jaunes et de beurre. Belle attaque en bouche, directe, rond et généreux ce vin est légèrement beurré

Accord Mets et Vin

Il s'accordera idéalement sur des plats de poissons délicats tels que les coquilles Saint-Jacques, la lotte ou même des plats de volailles.

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