MAISON A.GOICHOT

CHASSAGNE MONTRACHET
Les Benoites

Grape variety: 100 % Pinot Noir
Climat: Les Benoites
Servicing temperature: 16-18°
Ageing: 6-8 ans

Plot

To the south of the Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet shares with Puligny the undisputed prince of all the dry white wines of creation: the divine Montrachet. This wide and beautiful hillside brings the two Burgundian grape varieties to excellence. Pinot Noir and Chardonnay flourish here side by side due to the complexity of the terroirs.

Vinification | Aging

The grapes are destemmed and vinified in vats for about 4 weeks, thus revealing all the richness of their aromas. After devatting, the wines are entered in oak barrels and aged for 15 months.

Tasting

Robe de couleur rouge intense avec des reflets pourpres, son bouquet complexe, où se mélangent des fruits rouges bien mûrs et des notes plutôt réglisse. Beaucoup d'étoffe en bouche. Sous une chair délicieuse apparaissent des tanins un peu austères dans leur jeunesse mais qui, à maturité laissent place à une structure concentrée et goûteuse, d'une passionnante complexité.

Food and wine pairing

Meat (leg of mutton, tournedos béarnaise, coq au vin, hare stew), cheeses (époisses, soumaintrain, morbier). Vol-au-vent, fish, scallops, creamed Bresse poultry, cheeses (goat cheese, Comté).

Awards and accolades

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