MAISON A.GOICHOT

SAVIGNY LES BEAUNE

Cépage : 100 % Chardonnay
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Les vins blancs de Savigny-lès-Beaune sont rares, le vignoble produisant principalement des vins rouges. Les vignes sont implantées sur des coteaux argilo-calcaires, bénéficiant d'une exposition sud. Cette situation géographique permet une maturation optimale des raisins, favorisant l'expression du cépage Chardonnay.

Vinification / Elevage

La vinification est traditionnelle, avec une fermentation alcoolique en cuves inox pour préserver la fraîcheur et les arômes du Chardonnay. L'élevage dure généralement entre 10 et 12 mois, partiellement en fûts de chêne (neufs à 5 ans) et en cuves inox, selon les producteurs. Ce processus permet d'équilibrer la minéralité du terroir avec la richesse apportée par le bois.

Dégustation

Notre Savigny Les Beaune possède La robe est or pâle aux reflets verts, brillante et lumineuse. Au nez, le vin est expressif, mêlant des fleurs blanches, des fruits à chair blanche comme la pomme et la poire, ainsi qu'une touche de citron vert. De légères notes beurrées ou vanillées peuvent apparaître selon l'élevage. La texture est équilibrée, fine et soyeuse, soutenue par une belle minéralité en finale.

Accord Mets et Vin

Ce vin s'accorde parfaitement avec les fruits de mer comme les huîtres, bulots. Avec des poissons grillés ou en sauce légère. Egalement avec de la volaille (rôtie ou en sauce) et des fromages à pâte molle ou légèrement affinés (ex. Brie, Chaource)

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