

MAISON A.GOICHOT

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

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

Situation et terroir

Celles-ci surplombent la Côte de Beaune par l'ouest, des Maranges à Ladoix-Serrigny. Notre Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Domaine Les Guignottes représente 96.68 ares.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 70% en cuve inox et 30% en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Bourgogne Hautes Côtes de Beaune possède une robe aux nuances légèrement paille aux reflets d'or pâle. Les arômes de fleurs blanches s'associent au miel, rappelant le pain d'épices. En bouche, l'élégance est sûre, aimable, gardant la fraîcheur du cépage sans céder à l'excès de moelleux.

Accord Mets et Vin

Sa rondeur et sa densité croissante mettront en valeur des plats plus riches comme des poissons en sauce ou des crustacés. Pour les fromages, il s'associera à merveille avec le bleu de Bresse, les chèvres et la famille des gruyères...

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