

DEPUIS 1798

CHATEAU DU CRAY

MERCUREY
Champ Roin

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : Champ Roin
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 6-10 ans

Situation et terroir

Au coeur de la Côte Chalonnaise (à 12 kilomètres de Chalon-sur-Saône), Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Notre Mercurey Champ Roin Rouge Château du Cray représente 0.72ha.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

Notre Mercurey Champ Roin possède une teinte rouge grenat intense. Au nez on perçoit quelques notes fruitées comme la cerise. C'est un vin souple et droit, avec une belle structure. Ce vin doté d'une belle puissance pourra patienter quelques années en cave.

Accord Mets et Vin

Ce Mercurey Champ Roin donne du relief aux entrecôtes, aux pièces de boeuf et à l'agneau. Le porc rôti l'a adopté en raison de sa richesse aromatique, de même que les volailles mijotées. Notre Mercurey Champ Roin convient aussi bien à des pâtes molles qu'à des fromages affinés.

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