

MAISON A.GOICHOT

BEAUNE 1ER CRU
Champs Pimont

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : Champs Pimont
Température de service : 14 à 16 °C
Potentiel de garde : 10-15 ans

Situation et terroir

Situé sur les coteaux de Beaune, au coeur de la Côte de Beaune, le climat « Champs Pimont » bénéficie d'une exposition favorable à la maturation du Pinot Noir. Les sols argilo-calcaires, caractéristiques de ce terroir bourguignon, apportent au vin finesse, structure et minéralité. Ce Premier Cru exprime toute l'élégance et la complexité des grands vins rouges de Beaune.

Vinification / Elevage

Les raisins de Pinot Noir sont soigneusement sélectionnés puis vinifiés selon la méthode traditionnelle bourguignonne. La fermentation alcoolique s'accompagne de remontages et de pigeages permettant une extraction maîtrisée des arômes, de la couleur et des tanins. L'élevage en fûts de chêne favorise le développement de la complexité aromatique tout en préservant l'expression du fruit et la finesse du terroir.

Dégustation

Ce vin présente une belle robe rubis profonde aux reflets grenat. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges et noirs, notamment de cerise, de framboise et de cassis, accompagnés de délicates notes florales et épicées. En bouche, il offre une belle structure, des tanins fins et soyeux ainsi qu'un équilibre harmonieux entre fraîcheur et rondeur. La finale est longue et élégante, laissant apparaître de subtiles nuances boisées.

Accord Mets et Vin

Ce Beaune Premier Cru accompagne parfaitement les viandes rouges rôties, le filet de boeuf, le magret de canard, les volailles en sauce et les plats mijotés comme le boeuf bourguignon. Il se marie également

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