


MAISON A.GOICHOT

# GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU

## *Les Champeaux*

**Cépage :** 100% Pinot Noir
**Climat :** Les Champeaux
**Température de service :** 16 à 18 °C
**Potentiel de garde :** 10-15 ans

## *Situation et terroir*

Situé sur la commune de Gevrey-Chambertin, en Côte de Nuits, le climat « Les Champeaux » bénéficie d'une exposition est / sud-est, sur les hauteurs du vignoble. Ses sols calcaires, caillouteux et bien drainés favorisent l'expression du Pinot Noir, donnant naissance à des vins élégants, structurés et dotés d'une belle complexité aromatique.

## *Vinification / Elevage*

Les raisins sont égrappés puis vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines afin de révéler toute leur richesse aromatique. Après décuvage, le vin est élevé en fûts de chêne pendant 15 mois, lui permettant de développer sa structure, sa finesse et sa complexité.

## *Dégustation*

Ce Premier Cru présente une robe rubis profonde aux reflets grenat. Le nez dévoile des arômes de cerise noire, de framboise et de mûre, accompagnés de délicates notes florales et épicées. En bouche, le vin se révèle ample et élégant, soutenu par des tanins fins et une belle fraîcheur. La finale est longue, harmonieuse et persistante.

## *Accord Mets et Vin*

Ce Gevrey-Chambertin Premier Cru accompagnera parfaitement une côte de boeuf, un filet de canard rôti, un carré d'agneau aux herbes ou un civet de gibier. Il s'accordera également avec des fromages affinés de caractère, tels que l'Époisses ou l'Ami du Chambertin.

## *Récompenses*

**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