


MAISON A.GOICHOT

# CORTON GRAND CRU
## *Perrière*

**Cépage :** 100% Pinot Noir
**Climat :** Perrière
**Température de service :** 16 à 18 °C
**Potentiel de garde :** 8-10ans

## *Situation et terroir*

La Montagne de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, entre la Côte des Pierres (au sud de la Côte de Nuits, où les vignes côtoient les carrières de pierre de Comblanchien) et Savigny-lès-Beaune (au nord de la Côte de Beaune).

## *Vinification | Elevage*

Les raisins sont éraflés et vinifiés en cuves pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toute la richesse de leurs arômes. Après l'écuvage, les vins sont mis en fûts de chêne et élevés pendant 15 mois.

## *Dégustation*

Notre Corton Grand Cru Perrière présente une robe profonde. Le nez dévoile une trame de fruits noirs : cassis, myrtille. La bouche est ample et généreuse. Ce vin offre une réelle présence et une belle intensité, tout en conservant finesse et élégance. Avec le temps, il développe des arômes de sous-bois, de truffe et de cuir.

## *Accord Mets et Vin*

Ce superbe vin rouge s'accorde à merveille avec un canard à l'orange, des viandes fines en sauce, un civet de lièvre ou encore du gibier. Côté fromages, il sera le compagnon idéal 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