

Maison A.Goichot

MâCON-IGé

Cépage : 100% Gamay
Température de service : 16 à 18 °C
Potentiel de garde : 2-5 ans

Situation et terroir

Situé au coeur du Mâconnais, dans le sud de la Bourgogne, le village d'Igé bénéficie d'un paysage vallonné, fait de collines et de vallées. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires qui offrent des conditions idéales pour produire des vins rouges expressifs, marqués par le fruit. L'alliance d'une exposition favorable et de terroirs variés contribue à l'équilibre et au caractère de ces vins.

Vinification | Elevage

Raisins éraflés à 100 %. Macération pré-fermentaire à froid, suivie d'une fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Extraction douce par remontages et pigeages. Fermentation malolactique réalisée en cuve. Élevage de plusieurs mois en cuves inox, afin de préserver la fraîcheur et l'expression du fruit, avant la mise en bouteille.

Dégustation

Robe rouge rubis éclatante. Le nez est frais et expressif, dévoilant des arômes de cerise, de framboise et de groseille, accompagnés de subtiles notes épicées. En bouche, le vin se montre souple, fruité et bien équilibré, soutenu par des tanins fondus et une acidité rafraîchissante. La finale est onctueuse, généreuse et facile à boire.

Accord Mets et Vin

Idéal avec la charcuterie, les viandes grillées, le poulet rôti, les plats de pâtes, les burgers et les fromages doux. Son caractère fruité en fait un vin parfait pour les repas décontractés et les moments de convivialité.

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