

DEPUIS 1798

CHATEAU DU CRAY

BOURGOGNE PINOT NOIR

CÔTE D'OR
Clos du Château

Cépage : 100% Pinot Noir
Climat : Clos du Château
Température de service : 16 à 18 °C
Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

En 2017, les producteurs de l'appellation Régionale « Bourgogne », localisés dans les Côtes de Beaune et de Nuits, ont obtenu la mention complémentaire « BOURGOGNE CÔTE D'OR », qui devient ainsi un Bourgogne avec Dénomination Géographique Complémentaire (Bourgogne identifiée). Cette dénomination est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs produits à l'intérieur des 40 communes de l'aire délimitée.

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 Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or présente une couleur rouge cerise avec des reflets rubis profond. Le nez dévoile des notes de cerise, cassis, mûre, grenade et pivoine. En bouche, l'expérience est marquée par la souplesse, des tanins fins, une matière fruitée pulpeuse, et une finale fraîche et légère. Un vin équilibré et harmonieux.

Accord Mets et Vin

Sa fraîcheur et sa présence fruitée vont égayer vos apéritifs en présence d'une assiette mixte de charcuterie et de fromages, d'une salade gourmande et d'une tartine chaude de votre immagination.

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