DOMAINE

Les Guignottes

BOURGOGNE CHARDONNAY

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 3-6 ans

Situation et terroir

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire. Notre Bourgogne Chardonnay Domaine Les Guignottes représente 57.60 ares.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la mise en bouteille.

Dégustation

Belle teinte or clair, le nez est nettement fruité (pamplemousse, citron, agrumes), avec des notes de chèvrefeuille et aubépine. Une attaque vive et franche, et une fin de bouche qui rappelle l'anis, font de ce vin une belle expression du chardonnay.

Accord Mets et Vin

Une bonne bouteille d'apéritif qui s'accommodera ensuite d'une tourte de poissons, d'un gratin de fruits de mer ou de légumes grillés ou marinés. Plus généralement, notre Bourgogne Chardonnay fera le bonheur d'une cassolette d'escargots, des viandes blanches ou des fromages de chèvres.

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