DOMAINE

Les Guignottes

MONTAGNY 1ER CRU
Le Cloux

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Le Cloux
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 4-8 ans

Situation et terroir

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, Le Montagny 1er Crue Le Cloux Domaine Les Guignottes se situe sur la commune de Buxy et représente 0.80ha.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 50% en cuve inox et 50% en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la mise en bouteille.

Dégustation

Une robe limpide, doré, discret à reflets verts, puis bouton d'or avec l'âge.
Ses arômes habituels évoquent l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, la fleur de ronce, parfois la violette et la fougère.
En bouche, un vin frais, jeune de caractère, fringant et aimable, riche en retour d'arômes épicés.

Accord Mets et Vin

Le veau en sauce blanche lui va bien. Côté mer, les crustacés vapeurs ou pochés, les poissons nobles juste poêlés ou grillés. Quant aux fromages, il sait mettre en valeur les chèvres, le Beaufort, le Comté, l'Emmental, le Saint-Paulin.

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