DOMAINE

Les Guignottes

SANTENAY

Cépage : 100% Pinot Noir
Température de service : 16-18°C
Potentiel de garde : 6-10 ans

Situation et terroir

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Le Santenay Domaine Les Guignottes représente 0.4189ha.

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 12 mois.

Dégustation

Sa robe pourpre mauve, cerise noire, en général soutenue, brille de tous ses feux. Son bouquet rappelle les pétales de rose, la pivoine, la violette, les fruits rouges sur une nuance réglissée. Au palais, l'attaque est intense, profonde. Des tanins fermes et discrets composent un corps souple et charpenté, d'une texture très fine.

Accord Mets et Vin

On l'associera facilement avec toutes sortes de préparations aux saveurs modérées: les viandes rouges rôties, grillées, gibiers à plume, ainsi que de nombreux fromages.

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