

MAISON A.GOICHOT

CHASSAGNE MONTRACHET

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 6-8 ans

Situation et terroir

Au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet partage avec Puligny le prince incontesté de tous les vins blancs secs de la création : le divin Montrachet. Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs.

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 Chassagne Montrachet possède une Robe rouge vif à reflets violets, le pinot est généreux en couleur : une nuance à la limite du noir. Attaque souple, des tanins structuré & velours, une belle vivacité qui apporte de la fraîcheur, avec une finale plus ronde.

Accord Mets et Vin

Puissant et tannique, notre Chassagne-Montrachet flatte les belles pièces de viande comme l'agneau grillé et rôti, dont elle enveloppe les fibres en bouche mais aussi le filet mignon de veau ou encore les fromages affinés.

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