

AG

MAISON A.GOICHOT

MOREY-SAINT-DENIS

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 8-10 ans

Situation et terroir

Riche en Premiers Crus et en Grands Crus (Clos de Tart, Bonnes-Mares, Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Clos des Lambrays), Morey-Saint-Denis forme en Côte de Nuits la transition toute personnelle entre le vin de Gevrey-Chambertin et celui de Chambolle-Musigny.

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

La robe est pleine, d'une belle tonalité affirmée à reflets violacés. Le bouquet se partage entre les fruits noirs et les fruits rouges à noyau. Structuré, ce vin est un équilibre entre la force du corps et l'expression du fruit.

Accord Mets et Vin

Puissant et ample en bouche, notre Morey-Saint-Denis se contente surtout de viandes à caractère. Il accompagnera vos gibiers à plumes, vos entrecôtes ou côte de boeuf. Côté fromages, ceux à croutes lavées retrouveront un partenaire de caractère.

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