

AG

Maison A.Goichot

BEAUNE

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Image même de la Bourgogne et capitale de son vin, Beaune attire les regards du monde entier lors de la vente des vins de ses Hospices. Cette appellation comporte 42 Climats classés en Premier Cru.

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 Beaune à une robe éclatante et vive, lumineuse et écarlate. Cette flamme annonce des arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de fruits rouges (cerise, groseille), d'humus et de sous-bois. Truffe, cuir, épices avec l'âge.

Accord Mets et Vin

Ce Beaune montre une grande puissance aromatique et une texture charnue, ce qui la prédestine aux viandes musquées et très fermes, comme le gibier à poils, rôti ou braisé. Pour les fromages, choisissez l'époisses, le soumaintrain, le munster, le maroilles.

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