Maison A.Goichot

Côte de Nuits Villages

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Corgoloin, marque ainsi la frontière entre les vignes de la Côte de Nuits et les vignes de la Côte de Beaune. Au nord, une partie des terroirs du village de Brochon et le village de Fixin peuvent aussi prétendre à cette appellation.

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 à 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox et élevés pendant 12 mois.

Dégustation

Notre Côte de Nuits Villages brille des reflets pourpre du pinot, tirant jusqu'au grenat intense. Ses arômes s'expriment de façon classique sur fond de cerise, groseille et cassis avec des nuances de sous-bois. Un vin large et puissant en bouche possédant du gras et de la rondeur.

Accord Mets et Vin

Il conviendra parfaitement aux viandes souples comme le porc rôti ou en sauce, l'agneau et le beau braisé. Il préfère les fromages à saveur soutenue : époisses, langres, ami du chambertin

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