


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