



Appellation : AOC Givry

Dénomination : Givry

Le domaine : Maison André Goichot.

C'est en 1947, près de Meursault, qu'André-Marcel Goichot crée la Maison Goichot, aujourd'hui caractérisée par son esprit familial, puisque cédée à son fils, André Goichot, du même nom, en 1987. Depuis toujours, les valeurs de l'entreprise s'inscrivent dans le respect des traditions bourguignonnes et plus précisément dans la qualité des vins de Bourgogne et de leurs appellations. La Maison est grandement attachée au fait que ses vins soient élevés, embouteillés et distribués seulement par ses soins.

Le terroir : argilo calcaire, marno-calcaire et marneux.

Les Cépages : 100% Pinot Noir.

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.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Ce vin offre au regard une robe brillante aux reflets violacés. Son bouquet évoque en général la violette, la fraise avec des variations réglissées et d'épices. La structure est ferme.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.