Appellation : AOC Bourgogne

Dénomination : Le Cornevent.

Le domaine : Château du Cray.

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 Château du Cray 22 hectares au nord de Buxy est actuellement le seul à exploiter le climat « Le Cornevent » dont est issu cette Cuvée.

Le terroir : Argilo-Calcaire.

Les Cépages : 100% Pinot Noir.

Elevage *:* en fûts puis en foudres de chênes.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :
Ce Bourgogne Pinot Noir Le Cornevent possède une robe rubis avec un dégradé plus mauve, il est soyeux avec des saveurs de fruits rouges dominées par la fraise et la cerise. C'est un vin plutôt rond, aux tannins affirmés mais délicats, qui s'assoupliront avec le temps. Au niveau accord mets et vin, il s'accordera très bien avec des plats tels que le tartare de bœuf, le carpaccio de veau basilic, la charcuterie, le pot-au-feu ainsi que le jambon braisé. Et des fromages de caractères comme le Saint-Marcellin.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.