



DOMAINE GOISOT JEAN-HUGUES ET GUILHEM

Bourgogne Côtes d'Auxerre

Le Court Vit, Rouge, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Situation : septentrionale -avec micro-climat- Exposition : sud-ouest

Altitude : 178-168 m

TERROIR

Sous-Sol : Jurassique supérieur, étage Kimméridgien argile blanche avec petite pierrosité

A LA VIGNE

Notre vignoble est travaillé en biodynamie.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 1.5 ha - **Age moyen des vignes:** 12 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

La vendange est entièrement égrappée, la macération se déroule pendant une vingtaine de jours nous effectuons uniquement des remontages pas de pigeage, la fermentation se fait grâce à des levures indigènes.

ELEVAGE

L'élevage se déroule en fûts de 1 à 4 vins pendant 15 mois, la fermentation malo-lactique est spontanée, pas de bâtonnage.

Teneur en alcool : 13.56 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Aspect olfactif : L'attaque est pleine de finesse, tactilement soyeuse. Une évolution partagée par le contraste fruits frais et compotés lui confère un aspect doux et charnu.

Quelques touches poivrées et grillées complètent une bouche parfaitement équilibrée.

Excellente persistante sur une finale délicate, fraîche et structurée, avec l'omniprésence de ces fruits noirs macérés.

Aspect gustatif : L'attaque est ferme et puissante. L'évolution en bouche est assez en phase avec le nez, des fruits noirs et à noyau -cerise-, un poivre blanc et des tannins assez affirmés mais de belle facture. L'évolution est presque saline.

Très bonne persistance, la finale reste ferme mais bien pondérée par une belle maturité de fruits.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

Pour apprécier les arômes les plus fugaces nous conseillons de servir ce vin à 15°C, ensuite l'élévation de

DOMAINE GOISOT JEAN-HUGUES ET GUILHEM
30 rue Bienvenu-Martin, 89530 SAINT-BRIS LE VINEUX
Tel. 0386533515 - domaine.jhg@goisot.com
goisot.com


VINS DE
BOURGOGNE



DOMAINE GOISOT JEAN-HUGUES ET GUILHEM

Bourgogne Côtes d'Auxerre

Le Court Vit, Rouge, 2019



la température dans le verre vous permettra de découvrir les différentes phases aromatiques. L'ouverture de la bouteille 3 à 4 heures avant la dégustation, permettra au vin de s'exprimer plus facilement dès le premier verre.

NOTRE ENTREPRISE

Ici, depuis plus d'un siècle, l'amour de la vigne, de la terre et du vin se transmet de génération en génération. Jean-Hugues et son épouse Ghislaine depuis 1979, puis Guilhem leur fils depuis 2005, et son épouse Marie, mettent un point d'honneur à travailler la terre et la vigne avec patience, dans un respect total de la nature en associant le savoir-faire d'aujourd'hui et celui d'autrefois. Le domaine certifié bio et biodynamie, offre des vins qui séduisent par leur pureté, leur minéralité et la puissance de leurs arômes.

Date de création/reprise : 1979 -

Surface totale du domaine : 30ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Nous sommes certifiés en agriculture Bio-dynamique Demeter

SIRET : 40879157200014 - **N° de FDA** : 19592475830 - **Principaux marchés** : France, Irlande, Suède, USA, Canada Québec, Australie, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique

DOMAINE GOISOT JEAN-HUGUES ET GUILHEM
30 rue Bienvenu-Martin, 89530 SAINT-BRIS LE VINEUX
Tel. 0386533515 - domaine.jhg@goisot.com
goisot.com


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.