MAISON A.GOICHOT

# CHABLIS GRAND CRU
## *Les Preuses*

**Cépage :** 100 % Chardonnay
**Climat :** Les Preuses
**Température de service :** 10-12°
**Potentiel de garde :** 5-10 ans

## *Situation et terroir*

Situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein. Les premières traces de vignes à Chablis remontent à l'époque romaine. Les vignes sont implantées sur un coteau escarpé, offrant un excellent drainage et une exposition optimale au soleil. Les sols, riches en calcaire et en marnes, permettent une maturation lente et régulière des raisins, donnant naissance à des vins d'une grande finesse et d'une belle structure

## *Vinification / Elevage*

La vinification est traditionnelle, avec une fermentation alcoolique en cuves inox pour préserver la fraîcheur et les arômes du Chardonnay. L'élevage dure généralement entre 10 et 12 mois, partiellement en fûts de chêne et en cuves inox, selon les producteurs. Ce processus permet d'équilibrer la minéralité du terroir avec la richesse apportée par le bois.

## *Dégustation*

Les arômes, frais et expressifs, prédominent, révélant des notes d'agrumes telles que le citron. Des touches florales délicates, parfois d'acacia ou de fleurs blanches, peuvent être discernées. Une minéralité distinctive, emblématique des vins de Chablis, se manifeste, procurant une sensation saline. La finale s'affirme généralement avec netteté, apportant une fraîcheur durable.

## *Accord Mets et Vin*

Les huîtres, les moules, les coquilles Saint-Jacques et autres fruits de mer crus ou légèrement cuits sont d'excellents compagnons. La minéralité de

**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