

MAISON A.GOICHOT

CHABLIS 1ER CRU

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 5-7 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. Cette appellation comporte 40 Climats classés en Premier Cru.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 50% en cuve inox et 50% en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Sous sa robe assez claire, or pâle ou or vert, ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral ; on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron ; le sous-bois et le champignon (mousseron). Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. L'âge le rend un peu plus doré et plus épicé. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur.

Accord Mets et Vin

L'appellation Chablis 1er Cru est d'une grande complexité aromatique, qui la prédispose à de nombreuses associations, dont les Fruits de mer, l'andouillette chablisienne, les escargots, la viande blanche en sauce, le curry d'agneau, les asperges, le poisson à l'oseille, les fromages (chèvre ou comté).

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