

MAISON A.GOICHOT

PETIT CHABLIS

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

De part et d'autre de la vallée du Serein, l'Appellation d'Origine Contrôlée PETIT CHABLIS a été instituée en 1944. Elle forme l'une des couronnes du Chablisien, ce vignoble qui offre sa porte d'or à la Bourgogne, dans le département de l'Yonne.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la mise en bouteille.

Dégustation

Sous sa robe or clair notre Petit Chablis cultive des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) mêlés à des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) sur fond minéral (silex, pierre à fusil). La bouche est vive et légère, équilibrée en acidité. Cette attaque enthousiaste se poursuit par une rondeur aimable. Son souffle iodé appartient aux caractères du pays. Son gras s'accorde à sa fraîcheur pour offrir au palais une sensation persistante et parfaitement composée.

Accord Mets et Vin

Notre Petit Chablis affiche de jolis arômes iodés qui plaisent bien aux huîtres, tartares de poisson et autres crevettes crues, grillées ou en sauce. On le sert aussi volontiers avec la petite friture de rivière, les sardines grillées et de nombreux poissons.

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