

# AG

## 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

