

MAISON A.GOICHOT

CHABLIS

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 3-5 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 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la pour la mise en bouteille.

Dégustation

La robe est discrète, blanc-vert, ou « petit or » (jaune pâle) mêlé à des reflets émeraude ou gris. Très frais et minéral, le chablis évoque le silex, la pomme verte, le citron et le pamplemousse. Très sec, vif, voire acide, et d'une finesse admirable, le chablis a une personnalité reconnaissable.

Accord Mets et Vin

Il peut être dégusté sur des terrines de poisson ou de volaille ainsi que sur des poissons grillés ou pochés. Il se mariera également avec la cuisine exotique, les currys et autres plats tandooris. Le Chablis équilibre aussi la texture moelleuse et subtile des sushis. Pour les fromages, il se marie bien avec les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental.

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