


MAISON A.GOICHOT

# CHABLIS 1ER CRU
## *Vau de Vey*

**Cépage :** 100 % Chardonnay
**Climat :** Vau de Vey
**Température de service :** 10-12°
**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. Le terroir calcaire, combiné à un microclimat favorable, permet une maturation optimale des raisins, donnant naissance à des vins d'une grande finesse et d'une belle structure.

## *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. 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. En bouche, notre Chablis 1er Cru Vau de Vey se distingue par une acidité vive et revigorante. 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 notre Chablis 1er Cru Vau de Vey complémente la

**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