

André Goichot Chassagne-Montrachet Village

Frankrike / Burgund



Høyoppløselig bilde



Vi skal tilbake til årene etter andre verdenskrig, Andre-Michel, sønn av en vinbonde, gikk rundt i gater og smug og samlet flasker, rensket dem og byttet dem mot hele vinflasker hos de lokale vinbøndene. Deretter solgte han vinene, og hadde til slutt nok kapital til å kjøpe sitt første fulle vinfat. Det var starten på handelsselskapet Maison Goichot.

Fram til 1976 fokuserte Goichot utelukkende på vinhandel, før de kjøpte den historiske eiendommen Château de la Guiche i byen Jully-les-Buxy. Familiens første vinstokker ble plantet her i 1979. Denne 0,7 hektar store vinmarken er i dag André Goichots flaggskip.

Andre-Michels sønn begynte i selskapet i 1982 etter å ha fullført sine studier i ønologi, hvorefter han overtok ledelsen av Maison Goichot i 1987. Etter mange år med distribusjon av bulkvin tok de på slutten av 80-tallet steget videre til også å ha påfyllingsanlegg og distribusjon av flaskevin. Her begynte de å tappe og distribuere viner til andre hus, som Chateau du Cray, Domaine les Guignottes og andre mindre produsenter.

På 2000- og 2010-tallet ble Andre-Michels barn med i selskapet. Arnauld i 2007, Pierre-Alexandre i 2013 og Noemie i 2018. Dette brakte nytt blod og energi til familiebedriften, og de begynte å integrere vindyrking og vinifisering i mye høyere grad enn de hadde gjort tidligere. Her samarbeidet de også mye tettere med de mindre produsentene for å forbedre kvaliteten. I 2015 overtok de eksklusiviteten til å distribuere Domaine les Guignottes, og i 2016 kjøpte de Chateau du Cray.

Jordsmonnet der vinrankene vokser er steinet og rikt på malm og kalk.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Chassagne Montrachet Village
Produsent	Maison André Goichot
Årgang	2022
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Vanlig vinifikasjon med alkoholgjæring etterfulgt av malolaktisk gjæring på eikefat.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 1,8 g/l Syre: 6,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar, strågul farge. Raffinert og fruktig bouquet med undertone av ristet loff. Frisk, kompleks og rik med elegant syre.
Serveringstemperatur	12-14 °C
Passer til	Rød og hvit fisk, eller til fjærkre som kylling, and og kalkun.
Webside	http://www.maisongoichot.com/en

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15422801	6159917	kr. 896,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Good for every moment