

André Goichot Chambolle-Musigny

Frankrike / Burgund / Chambolle-Musigny



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, rensset 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.

Chambolle tilhørte cistercienser-klosteret Gilly frem til 1500, da landsbyen gradvis ble uavhengig.

I 1882 tok landsbyen navnet Chambolle-Musigny.

Jordsmonnet består for det meste av kalkstein og leire, noe som gir viner med finesse og eleganse.

Type	Rødvín		
Klassifikasjon	AOC Chambolle-Musigny		
Produsent	Maison André Goichot		
Årgang	2021		
Druetyper	100% Pinot Noir		
Vinifikasjon	Gjæring på små ståltanker, maserasjonstid på 15-18 dager.		
Lagring	Lagres på franske eikefat i 10-12 md(25-30% ny).		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 1,4 g/l	Syre: 5,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Rubinrød. Duft av røde bær, lett eikepreg. Bløt, strukturert. Lang ettersmak.		
Serveringstemperatur	12 - 14° C		
Passer til	Nydelig til lammeretter, til svin og ost.		
Webside	http://www.maisongoichot.com/en		
Volum 0,75 L	Varenummer 15450501	EPD-nr 6159883	Pris Vinmonopolet kr. 1 134,90
Antall i kasse 6	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr	

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
Ready for every moment