

André Goichot Gevrey-Chambertin

Frankrike / Burgund / Gevrey-Chambertin



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.

Druene vokser i jordsmonn bestående av kalksten, mergel, grus, leire, potassium, fosfor og jern.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	AOC Gevrey-Chambertin
Produsent	Maison André Goichot
Årgang	2019
Druetyper	100% Pinot Noir
Vinifikasjon	Gjæring foregår i små temperaturkontrollerte ståltanker.
Lagring	Modning på franske eikefat i ca 12 md.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 1,8 g/l Syre: 5,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 6 år.
Karakteristikk	Rubinnrød. Fruktig med animalsk undertone. Rik med god struktur.
Serveringstemperatur	12 - 14° C
Passer til	Stekt og grillet kjøtt samt smaksrike oster.
Webseite	http://www.maisongoichot.com/en

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15450401	6159891	kr. 739,90
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
Grand plaisir every moment