

## André Goichot Mâcon-Villages

Frankrike / Burgund / Mâcon-Villages



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, hvoretter 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.

Vinmarkene ligger i området Mâconnais, hvor jordsmonnet er rikt på mergel og kalksten.

<b>Type</b>	Hvitvin		
<b>Klassifikasjon</b>	AOC Mâcon-Villages		
<b>Produsent</b>	Maison André Goichot		
<b>Årgang</b>	2020		
<b>Druetyper</b>	100% Chardonnay		
<b>Vinifikasjon</b>	Tradisjonell vinifikasjon med gjæring etterfulgt av lagring på ståltanker for å bevare friskheten i vinen.		
<b>Lagring</b>	Lagring på ståltank.		
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,0 %	Sukker: 1,9 g/l	Syre: 5,9 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år		
<b>Karakteristikk</b>	Tørr, men silkebløt. Duft av ville blomster. Frisk, rund og behagelig med fin og god fylde. Rik og saftig med elegant ettersmak.		
<b>Serveringstemperatur</b>	8 - 10° C		
<b>Passer til</b>	Skalldyr, fiskeretter, pasta, salater og patéer		
<b>Webseite</b>	<a href="http://www.maisongoichot.com/en">http://www.maisongoichot.com/en</a>		
<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	15450701	6159958	kr. 299,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
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  
*Small for every moment*