

André Goichot Pouilly-Fuissé

Frankrike / Burgund / Pouilly-Fuissé



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 Château 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 Château du Cray.

Pouilly-Fuissé er en appellasjon (AOC) for hvite viner i sub-regionen Maconnais i Burgund-distriktet; i kommunene Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson og Chantre. Druer og most til denne vinen kjøpes fra langsiktige partnere.

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	AOC Pouilly-Fuissé		
Produsent	Maison André Goichot		
Årgang	2021		
Druetyper	100% Chardonnay		
Analyse	Alkohol: 13,0 %	Sukker: 1,2 g/l	Syre: 3,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.		
Karakteristikk	Sitrongul farge. Aromaer av ung frukt som sitrus, grønne epler og lime. Floral tone med hint av mineraler og sedertre. Fylldig vin med høy syre og lang, silkebløt ettersmak.		
Serveringstemperatur	6 - 8° C		
Passer til	Nydelig som aperitif. Passer godt til alle typer skalldyr, patéer og til lettere fiskeretter.		
Webseite	http://www.maisongoichot.com/en		
Volum 0,75 L	Varenummer 15450901	EPD-nr 6159933	Pris Vinmonopolet kr. 419,90
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
Good for every moment