



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Grivot-Goisot

CHABLIS

SCHEDA TECNICA

Da un piccolo vigneto di 3 ettari, con viti di età media dai 20 ai 40 anni potate a Guyot di Chablis, caratterizzato da densità di 5500 ceppi per ettaro e inerbimento controllato.

Pochissime le bottiglie prodotte all'anno.



TIPOLOGIA

Bianco



DENOMINAZIONE

Chablis



UVAGGIO

Chardonnay



EVOLUZIONE

7-8 anni



GRADO ALCOLEMICO

12,5% vol



TEMPERATURA IDEALE

10-12° C



CALICE




medio



Grivot-Goisot

CHABLIS

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino brillante;
-  il naso è invitante, con piacevoli note di fiori bianchi, erba e un sottofondo minerale;
-  al palato è franco, dritto, fresco e vivace. Gli accenti minerali sono arricchiti da una dimensione agrumata.



freschezza
95%

sapidità
80%

corpo
76%

morbidezza
76%

VINIFICAZIONE

-  Chardonnay in purezza.
-  Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati, maturazione per 10 mesi sulle fecce fini, imbottigliato dalla tenuta.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Uno Chablis unico e inconfondibile, caratterizzato da sentori di erba e dalla spiccata acidità.

Si abbina bene a piatti dotati di una certa grassezza, che il vino ripulisce egregiamente.

- **UN VINO FRESCO**
- **SENTORI MINERALI**
- **CARNI E FORMAGGI**

SFOGLIATINE RIPIENE DI VITELLO

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il primo suggerimento è di abbinare questo Chablis con sfogliatine ripiene di vitello: un piatto che gioca con il contrasto tra le durezza del vino e le morbidezze del piatto.



FORMAGGI LOCALI

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

I formaggi locali tipici della Borgogna sono i compagni perfetti per questo Chablis: via libera quindi a Soumaintrain o Camembert, formaggi a pasta molle che si sposano perfettamente con la freschezza dello Chardonnay.



LA CANTINA

Siamo **in Borgogna**, nel cuore del vigneto Auxerrois, in un villaggio chiamato **SAINT-BRIS-LE-VINEUX**.

La famiglia Goisot possedeva vigneti sin dal XV secolo, ma fu **nel 1947** che Serge Goisot diede un'altra dimensione all'operazione lanciandosi nella **produzione di bottiglie**.

Da allora il Domaine è il risultato di **diverse generazioni di viticoltori** che rimangono fedeli alle tradizioni di famiglia e alla passione che li anima; Serge Goisot lascerà il posto nel 1991 ad Anne e Arnaud Goisot che a loro volta trasmetteranno lo sfruttamento e le loro conoscenze ad Anaëlle Goisot e René Grivot nel 2020.



Il Domaine coltiva 27 ettari e sfrutta denominazioni prestigiose come Chablis, Chablis Premier Cru oltre a Saint Bris, Bourgogne Côte d'Auxerre, e Bourgogne Aligoté. Attentissimo alla qualità, lascia spazio alle nuove tecnologie di vinificazione che apportano un reale vantaggio allo sfruttamento ed è in un approccio di conservazione dell'ambiente.



Il Dominio esercita una viticoltura sostenibile in regime **biodinamico**, ed è per questo motivo che ricevono nel 2020 l'Etichetta di Alto Valore Ambientale (HVE).

Quella di Grivot-Goisot è una piccola e preziosa produzione di sole 12,000 bottiglie l'anno.



Vigneti a Meursault

LA REGIONE: BORGOGNA

REGIONE POLITICA




REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE

 29.500 hr vitati

 1.500.000 hL vino

UN TERRITORIO UNICO E SUGGERITIVO, CAPACE DI REGALARE VINI STRAORDINARI.

Le condizioni pedoclimatiche della Borgogna, unite a uno speciale savoir-faire dei vigneron, dovuto a secoli di pratiche agronomiche di qualità, determinano un terroir unico.

La cura e le specificità arrivano, in questa regione, **alla definizione di climat**, protetto dall'UNESCO.

I vigneti della Borgogna si allungano per circa 250 km tra lo Chablis a nord e il Mâconnais a sud, confinante con la valle del Rodano.



Ingresso di un vigneto a Santenay

LA REGIONE: BORGOGNA

Il **clima** è prevalentemente continentale, con leggere influenze marittime nella zona occidentale e mediterranee in quella più meridionale.

Gli inverni sono freddi, le gelate abbastanza frequenti, a volte anche in primavera; la piovosità è minima nel periodo del germogliamento ma intensa tra maggio e giugno, e questo può compromettere la fioritura e quindi la vendemmia.

Il **suolo** della Borgogna è formato da sedimentazioni marine mescolate con calcaree, marne e argilla, con prevalenza di calcare nella Côte, da Digione a Chagny.

Il **sistema di classificazione dei vini è diverso** da quello usato nel resto della Francia.

APPELLATION RÉGIONAL (*Bourgogne Rouge e il Bourgogne Blanc*)

Prodotti con uve di diversi villaggi e spesso assemblate

APPELLATIONS COMMUNAL (*In etichetta viene riportato il nome del singolo Village*)

Riservate a vini prodotti in uno specifico luogo stabilito dal disciplinare

PREMIER CRU (*In etichetta si trova il nome del village + quello del vigneto*)

Categorie di vini superiori in cui si differenzia in base al vigneto di provenienza

GRAND CRU (*In etichetta si riporta solo il nome del vigneto*)

Menzione esclusiva riservata solo al 2% della produzione borgognona

LA REGIONE: BORGOGNA



SOTTOZONE

- Châtillonnaise
- Yonne**
 - Grand Auxerrois
 - Chablis
- Côte d'Or**
 - Côte de Nuits
 - Côte de Beaune
 - Côte Chalonnaise
 - Mâconnaise
 - Beaujolais

DENOMINAZIONI

- 562** Premier Cru / climat
- 33** Grand Cru

VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Aligoté
- Pinot noir
- Gamay

Il territorio è diviso in cinque grandi sotto-regioni: l'Auxerrois e lo Chablis a nord nello **Yonne**, poi la **Côte-d'Or**, lo **Chalonnaise** e il **Mâconnais** ed infine il **Beaujolais**.

Ogni sotto zona si caratterizza e si distingue per una produzione in particolare: per esempio nel nord dello **Yonne** il focus è esclusivamente sui vini bianchi da chardonnay freschi e ricchi di sentori minerali. Nella **Côte-d'Or** invece, la zona più famosa della Borgogna, si producono in prevalenza vini rossi da pinot noir, molti dei quali sono etichettati con la menzione d'eccellenza Grand Cru.

Nella zona più a sud si trovano coltivazioni dell'autoctono aligoté nella costa della **Chalonnaise** (celebre per il Crémant de Bourgogne) e del **Mâconnais** mentre proseguendo e uscendo dai confini politici della regione, nel Beaujolais, il vitigno più coltivato è il Gamay.

Il **Beaujolais** è una zona completamente distinta dalle altre per climat e vitigni: qui infatti si produce il celebre vino novello Beaujolais Nouveau, che è un vino novello molto diverso dai rossi invecchiati della Côte-d'Or.



Vigneti di chardonnay nello Chablis in primavera

CHABLIS

Questa sottozona si trova a circa 180 chilometri a sud di Parigi e a circa 100 chilometri a nord dall'area principale della Borgogna, ad appena 40 chilometri a sud della Champagne. Qui troviamo quasi esclusivamente vini bianchi da uve Chardonnay, freschi e spesso caratterizzati da aromi minerali, con piacevoli accenni di pietra focaia.

I vini prodotti in questa zona sono generalmente fermentati e maturati in vasche d'acciaio per mantenere gli aromi varietali, e il forte sentore vanigliato dato dal legno è una rarità tipica di alcuni Grand crus per scelta del produttore.

I vini di Chablis possono riportare le seguenti menzioni:

- Petit Chablis
- Chablis
- Chablis Premier Cru (40)
- Chablis Grand Cru (7)

I migliori vigneti che si fregiano della mezione Grand Cru sono questi sette: Blanchots, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Les Preuses, Valmur e Vaudésir.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO