



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

CÔTES D'AUXERRE CHARDONNAY

SCHEDA TECNICA

Da un vigneto di 3.5 ettari con viti di età media dai 5 ai 35 anni, potato a Guyot di Chablis, con una densità di 5.500 ceppi per ettaro.

Inerbimento controllato tra le viti.



TIPOLOGIA

Bianco



DENOMINAZIONE

Côtes d'Auxerre



UVAGGIO

Chardonnay



EVOLUZIONE

3-5 anni



GRADO ALCOLEMICO

13% vol



TEMPERATURA IDEALE

10-12° C



CALICE

medio



Grirot-Goisot

CÔTES D'AUXERRE CHARDONNAY

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel **giallo paglierino**;
- 👃 al naso è invitante, caratteristico, un carattere floreale molto gradevole;
- 👄 al palato è rotondo e fresco: l'attacco carnoso avvolge il palato, seguito da una vivacità e tensione attraverso cui si riscoprono i sentori del naso.



VINIFICAZIONE

- 🍇 Chardonnay in purezza vendemmiato a mano.
- 🍷 Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati e affinamento per 10 mesi, rigorosamente imbottigliato dalla tenuta stessa.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Uno Chardonnay di Borgogna inconfondibile e versatile. Da abbinare a piatti parimenti raffinati, specie di pesce, quali capesante o pesce in salsa, foie gras o salumi pregiati.

Si abbina bene a piatti dotati di una certa grassezza, che la freschezza del vino può pulire egregiamente.

- **UN VINO FRESCO**
- **SENTORI MINERALI**
- **PIATTI ELEGANTI**

SALMONE AFFUMICATO

ABBINAMENTO SUGGERITO

Il salmone affumicato è un abbinamento perfetto per questo vino: potrà essere servito su crostoni di pane spalmati con burro e miele e guarniti da granella di frutta secca.



FOIE GRAS

ABBINAMENTO CLASSICO

La ricchezza del foie gras ne fa un abbinamento classico e di estrema soddisfazione per questo 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 SUGGESTIVO, 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.



Storica città di Auxerre e lungofiume della Yonne

CÔTE D'AUXERRES

Questa sottozona è spesso associata al territorio di Chablis, infatti si tratta di due sottozone confinanti, poste sulla riva destra del fiume Yonne, e separate dal resto della Borgogna, a meno di 200 chilometri a sud della capitale e poche decine di km dalla Champagne.

Fino all'invenzione della macchina a vapore e del treno il vino veniva trasportato per via fluviale, e proprio grazie alla posizione strategica sul fiume, a partire dal 1300 per oltre cinque secoli il vino di Auxerre approvvigionò la corte dei reali.

L'AOC Bourgogne Côtes d'Auxerre, ottenuta nel 1993, comprende vini prodotti nei comuni di Augy, Saint-Bris-le-Vineux, Auxerre, Vaux, Champs-sur-Yonne, Quenne e Vincelottes.

Il vigneto copre un totale di 500 ha, di cui solo 241 ha sono occupati da viti, principalmente coltivati a pinot noir e chardonnay, esposti a sud e sud-ovest tra i 120 e i 280m di altitudine, su suoli calcarei, argillosi e marnosi.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

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

PORTA UN AMICO