

## LA STORIA

La storia dell'azienda ha inizio nel 1947 a Merceuil, nella Borgogna, quando André-Marcel comprò la sua prima vigna dando vita alla Maison André Goichot. La vera rivoluzione si ha nel 1987 quando il figlio André-Marie assume la direzione Maison e dà un impulso decisivo: l'azienda passa dagli ordini all'ingrosso all'imbottigliamento, diventando così una casa di commercio dedicata all'acquisto, all'elevazione e alla rivendita dei vini. Nel 2000 viene fatto un altro grande salto di qualità si ha con la costruzione del moderno e tecnologico sito di produzione a Beaune. Grazie a questo e grazie all'entrata in azienda della terza generazione composta da quattro fratelli che permette all'azienda di espandere i propri orizzonti proponendo i vini della Maison al mercato internazionale. Attualmente l'azienda possiede 36 ettari di vigneti e grazie al rapporto con molti viticoltori della regione Maison André Goichot è in grado di offrire, oltre ai vini di cui sono proprietari delle vigne, anche vini di altissima qualità e con una vasta gamma di denominazioni: dallo Chablis al Chassagne Montrachet, dal Nuits-Saint-Georges al Vosne-Romanée, bottiglie che sono sinonimo della massima eccellenza enologica di Borgogna e non solo. La Maison è ancora fieramente di proprietà della famiglia Goichot e continua essere una delle ultime case commerciali di famiglia indipendenti in Borgogna in una zona vinicola così gloriosa ma gestita da grandi nomi e grandi gruppi.

## IL LAVORO

La conduzione dei partner deve sposare quella dei Domaines di proprietà ed è per questo che vengono fatte visite periodiche per controllare la qualità prima di far entrare il prodotto in cantina. Tra i filari, è sempre costante e massimo il rispetto di quello che è l'equilibrio dell'ambiente e le norme agronomiche seguite dedicano cure attente e maniacali a ogni pianta, cosicché le uve che si arrivano a vendemmiare siano perfette in ogni loro più piccola sfumatura. In cantina, viene controllato ogni passaggio produttivo, non viene mai perso di vista quello che è l'obiettivo principale, volto a esaltare tutto ciò che la stagione e il territorio sono stati capaci di esprimere nel frutto. Nasce in questa maniera una gamma di etichette capaci di rispondere a tutti i gusti e a tutte le esigenze.





NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
● <b>Bourgogne Chardonnay "Les Dresolles"</b>	Bourgogne Chardonnay AOC	Chardonnay	13,5%	Fermentazioni alcolica e malolattica in botti di rovere di cui 15% nuove. Affinamento di 12 mesi prima dell'imbottigliamento.
● <b>Chablis</b>	Chablis AOC	Chardonnay	12,5%	Fermentazione alcolica e malolattica avvengono per il 50% in tini di acciaio inox e per il 50% in botti di quercia. Affinamento di 12 mesi prima dell'imbottigliamento.
● <b>Chassagne Montrachet</b>	Chassagne Montrachet AOC	Chardonnay	13,5%	Fermentazioni alcolica e malolattica in botti di rovere. Affinamento di 12 mesi prima dell'imbottigliamento.
● <b>Puligny Montrachet</b>	Puligny Montrachet AOC	Chardonnay	13%	Fermentazioni alcolica e malolattica in botti di rovere. Affinamento di 12 mesi prima dell'imbottigliamento.
●● <b>Baron Auguste Blanc</b>	Crémant de Bourgogne AOC	Chardonnay, Pinot Noir, Gamay e Aligoté	12,5%	Fermentazione malolattica in tini di acciaio inox. La presa di spuma si effettua in bottiglia aggiungendo lievito e zucchero. L'affinamento dura dai 12 a 18 mesi su fecce. Dosaggio : 12g/L



NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
● <b>Bourgogne Pinot Noir</b>	Bourgogne AOC	Pinot Nero	13%	Vinificato in tini di acciaio per circa 4 settimane. Dopo la svinatura, i vini vengono barricati per il 50% in botti di rovere e per il 50% in tini di acciaio inox e affinati per 12 mesi.
● <b>Santenay</b>	Santenay AOC	Pinot Nero	13,5%	Vinificato in tini di acciaio per circa 4 settimane. Dopo la svinatura, i vini vengono maturati in botti di rovere per 15 mesi.
● <b>Pommard</b>	Pommard AOC	Pinot Nero	13,5%	Vinificato in tini di acciaio per circa 4 settimane. Dopo la svinatura, i vini vengono maturati in botti di rovere per 15 mesi.
● <b>Nuits Saint Georges</b>	Nuits Saint Georges AOC	Pinot Nero	13,5%	Vinificato in tini di acciaio per circa 4 settimane. Dopo la svinatura, i vini vengono maturati in botti di rovere per 15 mesi.
● <b>Gevrey Chambertin "Champonnet"</b>	Gevrey Chambertin 1er Cru AOC	Pinot Nero	14%	Vinificato in tini di acciaio per circa 4 settimane. Dopo la svinatura, i vini vengono maturati in botti di rovere per 15 mesi.
● <b>Vosne Romanée</b>	Vosne Romanée AOC	Pinot Nero	14%	Vinificato in tini di acciaio per circa 4 settimane. Dopo la svinatura, i vini vengono maturati in botti di rovere per 15 mesi.