



***Bourgogne
Côte d'Auxerre
2002
Gondonne
Domaine Goisot
Biodynamie***

Caractéristiques

Région :	Yonne
Appellation :	Bourgogne Côte d'Auxerre
Encépagement :	100 % Chardonnay
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Alternance de 80 mètres de calcaires et marnes
Situation :	Lieux dit Gondonne en coteaux Sud, Sud-Est
Production moyenne :	3500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Egrappage et fermentation en fûts
Elevage :	14 mois en fûts de chêne
Vinificateur :	Jean-Hugues Goisot
Propriétaire :	Ghislaine et Jean-Hugues Goisot

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le nez est relativement expressif et complexe. Des parfums très fins de miel, de sirop d'érable et d'agrumes confits (citron) se développent progressivement. On distingue également quelques notes florales.
Gustatif :	L'attaque de bouche est pleine et volumineuse. Le corps du vin se déroule agréablement. La belle matière, aux mêmes notes miellées que le nez, est enfin prolongée en fraîcheur par une agréable acidité citronnée.
Global :	Une simple appellation "Bourgogne Côte d'Auxerre" sur un terroir d'exception (trop peu connu ou reconnu) sublimée par un vigneron hors pair. Le vin mériterait un classement en 1 ^{er} cru.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2012
Prix estimé à ce jour :	20.30 € TTC - tarif club : 17.90 € TTC
Accords mets - vin :	Filet d'omble chevalier au beurre blanc
Service :	Carafes 1/2 heure avant de servir à 12°C