



## Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Du grand producteur de Chablis

### **Beschreibung:**

Ce premier cru du domaine Alain Geoffroy est issu du prestigieux vignoble de Vau Ligneau, situé dans le nord-est frais de Chablis. Les vignes poussent sur les sols calcaires typiques du Kimméridgien, qui confèrent au vin son style clair et minéral. L'élevage se fait traditionnellement en cuve inox afin de préserver la pureté d'expression du chardonnay. Un chablis précis et élégant au caractère d'origine prononcé.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune doré pâle avec de discrets reflets verts. Minéralité typique dans le nez puissant aux belles notes épiciées de fleurs et d'herbes. Pur et croquant en bouche, il est également tendre et onctueux. Du calcaire liquide, avec un beau fruit juteux et légèrement floral, ainsi qu'une minéralité salée dans la longue finale. Un Chablis 1er Cru dynamique et d'une grande finesse.

### **Accompagne idéalement:**

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poêlé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Chab

**Produzent:** Domaine Alain Geoffroy

**Elevage:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2033

**Cépage(s):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0875123

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Chablis**

Vau Ligneau 1er Cru AOC  
Domaine Alain Geoffroy

**Herkunft:** France  
**Notation:** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Chardonnay  
**A boire:** jusqu'en 2033  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**Servier:** Frais, entre 9 et 12 degrés