



Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

L'un des plus célèbres grands crus, disponible en quantité extrêmement limitée!

Beschreibung:

Les Clos est le plus célèbre des sept grands crus de Chablis. Il s'étend sur un seul versant orienté au sud-ouest, au-dessus de la petite ville, et est planté exclusivement de chardonnay. Les vins des Clos sont puissants et intenses, et possèdent autant de richesse aromatique que de fraîcheur minérale et un excellent potentiel de garde.

Degustationsnotiz:

Doré avec des reflets tirant sur le vert. Bouquet d'agrumes, de pierre liquide et de menthol, avec une jolie touche de vanille. Bouche délicate et puissante, digne d'un Grand Cru d'un millésime exceptionnel, charpente minérale et précise, équilibre entre fraîcheur, puissance et délicatesse. Dans la longue finale de subtils arômes toastés.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Chab
Produzent:	Domaine Alain Geoffroy
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chablis Les Clos

Grand Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle en Barrique
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.