



## Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

S'accorde harmonieusement avec les fruits de mer

### Description:

La région de Chablis évoque un livre d'images, et les vignes de la famille Geoffroy comptent parmi les plus âgées de France. Des sols uniques, composés d'une couche profonde de calcaire coquillier, et un climat incomparable, confèrent aux vins fraîcheur et minéralité.

### Profil aromatique:

Or pâle aux reflets verts. Bouquet à la fois puissant et tendre avec des notes de fleurs, d'épices aériennes et de brioche juste sortie du four. Juteux et onctueux en bouche, avec de délicieux arômes de pamplemousse et d'agrumes, sur des notes minérales et d'épices caractéristiques des célèbres sols calcaires de Chablis. L'acidité présente est harmonieuse et intégrée. Délicieux fondant et subtiles épices en finale.

### Accompagne idéalement:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Chablis
<b>Producteur:</b>	Domaine Alain Geoffroy
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>N° article:</b>	0875024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Chablis AOC

Champ des Ducs  
Domaine Alain Geoffroy

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.