



Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Du grand producteur de Chablis

Description:

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.

Profil aromatique:

Jaune doré pâle avec de discrets reflets verts. Minéralité typique dans le nez puissant aux belles notes épicées 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 poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Température:

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: Chablis

Producteur: Domaine Alain Geoffroy

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 0875124

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
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.