MÖVENPICK
VINS



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.

Profile 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.

Va bien avec:
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
Appellation:	Chablis
Producteur:	Domaine Alain Geoffroy
Fabrication:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2035
Raisins:	Chardonnay
N° article:	0875125

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18,5/20
Raisins:	Chardonnay
Prêt à boire:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Cuve inox
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch