



Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

S'accorde harmonieusement avec les fruits de mer

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Jaune doré lumineux aux reflets tirant sur le vert. Bouquet jeune et frais aux notes florales, de fruits jaunes et d'épices typiques du terroir. C'est un Chablis ample et puissant, avec de la profondeur, du fondant et de la complexité. Sa douceur de fruit se révèle autant que les notes minérales de son terroir d'origine. Son opulence s'harmonise parfaitement avec sa fraîcheur. Structuré et persistant jusque dans la longue finale délicatement épicée.

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Chab
Produzent:	Domaine Alain Geoffroy
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés