



Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Un best-seller de Chablis issu de coteaux historiques

Beschreibung:

Le Chablis, originaire de la Bourgogne, est l'un des vins blancs français les plus renommés. Le climat frais qui règne au nord de Beaune et les sols uniques, composés d'épaisses couches de calcaire coquillier, confèrent fraîcheur et minéralité à cette interprétation signée par la famille Geoffroy. Les vignobles de la famille comptent parmi les plus anciens de France.

Degustationsnotiz:

Jaune doré éclatant aux reflets verts. Le bouquet révèle à la fois de la fraîcheur et une maturité optimale, c'est un festival de fruits et de fleurs, menthol, acacia, butterscotch et pain sortant du four. En bouche, il est puissant, juteux et crémeux, avec des arômes d'agrumes vivifiants, le pamplemousse se marie à une minéralité typique et une acidité parfaitement intégrée. Magnifique fondant et subtiles épices jusque dans longue 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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Chab

Produzent: Domaine Alain Geoffroy

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés