



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, dont les vignobles de la famille comptent parmi les plus anciens de France.

Degustationsnotiz:

Jaune doré brillant avec des reflets tirant sur le vert. Bouquet de fleurs et de fruits, avec des nuances d'épices aériennes et de brioche sortant du four. Juteux et onctueux en bouche, il révèle des arômes vivifiants de pamplemousse et d'agrumes, avec de la minéralité et des notes de terroir uniques provenant des célèbres sols calcaires de Chablis. L'acidité est présente, mais toujours harmonieuse et bien intégrée. Joli fondant et subtiles épices jusque dans la 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: 12.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875021

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:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés