



Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Bourgogne blanc 1er cru du fameux vignoble de Chablis

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Jaune vif avec de délicats reflets tirant sur le vert, parfum épicé et attrayant avec des notes minérales, florales et beaucoup de fraîcheur. Bouche croustillante et précise - de la jolie pierre liquide avec un beau fruit juteux et une veine salée et minérale dans la longue finale. Un très beau Chablis 1er Cru, qui se présente vif et plaisant à boire. Dégustez-le absolument !

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Chab

Produzent: Domaine Alain Geoffroy

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875119

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
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés