



Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

1er Cru convoité 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 paille étincelant aux discrètes nuances tirant sur le vert. Une touche de calcaire agrément le bouquet fruité aux jolies notes florales et minérales d'une fraîcheur attrayante. La bouche est à la fois ronde et onctueuse, mais avec un style typiquement pur et précis, avec de beaux arômes de fruits à noyau et une salinité qui lui apporte beaucoup de dynamisme. Délicat, élégant avec une longueur et une persistance dignes d'un 1er cru.

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 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875121

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 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés