



Chablis

Beauroy 1er Cru AOC, Cuvée Signature, Domaine Alain Geoffroy

Exceptionnel 1er cru, très complexe avec une finale de plusieurs minutes

Beschreibung:

Le domaine Alain Geoffroy, qui existe depuis 1850, exploite environ 50 hectares de vignes et produit des vins de Chablis qui conservent la tradition et l'authenticité du terroir. Les vignes ont entre 30 et 45 ans et sont exposées au sud.

Degustationsnotiz:

Jaune clair et doré aux reflets verts. Le bouquet complexe et au fruité encore sur la réserve, révèle une minéralité délicatement salée et des nuances de fruits à noyau. Au verre, avec l'aération, se développent de plus en plus de dimensions, une densité et une énorme structure apportées par les vieilles vignes, une symbiose unique entre la richesse des saveurs, une fraîcheur séduisante et une fascinante typicité du terroir.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Chab
Produzent:	Cuvée Signature
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1165719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chablis

Beauroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés