



Chablis

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

Premier cru authentique et très complexe à la finale interminable

Beschreibung:

Des vignes de 45 ans d'âge - Sélection uniquement des meilleurs lots de cet excellent Premier Cru. Ne pas servir froid.

Degustationsnotiz:

Jaune clair et doré aux reflets verts. Le bouquet complexe révèle une minéralité délicatement salée et un fruit encore sur la retenue. En l'aérant, il développe de plus en plus de dimensions, les vieilles vignes apportent une densité et une structure énormes, symbiose exceptionnelle entre la richesse des saveurs, une belle fraîcheur et une typicité de terroir impressionnante.

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:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1165720

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 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés