



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 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 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1165721

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