# 2017 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

S’accorde harmonieusement avec les fruits demer

**Description:**
La région de Chablis évoque un livre d’images, et les vignes de la famille Geoffroy comptent parmi les plus âgées de France. Des sols uniques, composés d’une couche profonde de calcaire coquillier, et un climat incomparable, confèrent aux vins fraîcheur et minéralité.
**Note de dégustation:**
Jaune doré lumineux aux reflets tirant sur le vert. Bouquet jeune et frais aux notes florales, de fruits jaunes et d’épices typiques du terroir. C’est un Chablis ample et puissant, avec de la profondeur, du fondant et de la complexité. Sa douceur de fruit se révèle autant que les notes minérales de son terroir d’origine. Son opulence s’harmonise parfaitement avec sa fraîcheur. Structuré et persistant jusque dans la longue finale délicatement épicée.
**Accompagne idéale:**
Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.
**Conseils de service:**
Frais, entre 8 et 10 degrés

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Région:** | Bourgogne |
| **Sous-région:** | Chablis |
| **Producteur:** | Alain Geoffroy |
| **Notation(s):** | Score 18.5/20 |
| **Elevage:** | 8 Mois en Cuve inox |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 12.5 % |
| **Apogée:** | À l'apogée |
| **Cépage(s):** | 100% Chardonnay |
| **Référence:** | 0875017 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

| | |
|---|---|
| **Origine:** | France |
| **Notation(s):** | Score 18.5/20 |
| **Cépage(s):** | 100% Chardonnay |
| **Apogée:** | À l'apogée |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 8 Mois en Cuve inox |
| **Vol. alcool:** | 12.5 % |
| **Service:** | Frais, entre 8 et 10 degrés |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch