



2018 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Nouvelle étiquette pour un best-seller

Description:

Les vignobles de la famille Geoffroy comptent parmi les plus anciens de France. Des sols uniques, composés d'une couche profonde de calcaire coquillier, et le climat frais qui règne au nord de Beaune, confèrent au Chablis fraîcheur et minéralité. L'accord mets et vins entre le Chablis et les poissons et fruits de mer est un classique incontournable fort harmonieux.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets tirant sur le vert. Le bouquet confirme la richesse exceptionnelle du millésime 2018, opulence de fruit, minéralité et notes florales. Ce Chablis possède tous les attributs d'un grand millésime, particulièrement puissant il révèle une réelle profondeur, une élégante douceur, du fondant et une belle minéralité. Dense et structuré, son élégance et sa finesse contrebalancent parfaitement sa puissance. Finale longue et intense.

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 18/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0875018

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 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés