



## 2018 Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

L'un des plus célèbres grands crus, disponible en quantité extrêmement limitée

**Note de dégustation:**

Doré avec des reflets tirant sur le vert. Bouquet d'agrumes, de pierre liquide et de menthol, avec une jolie touche de vanille. Bouche délicate et puissante, digne d'un Grand Cru d'un millésime exceptionnel, charpente minérale et précise, équilibre entre fraîcheur, puissance et délicatesse. Dans la longue finale de subtils arômes toastés.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Chablis
<b>Producteur:</b>	Alain Geoffroy
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0875218

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Chablis Les Clos

Grand Cru AOC

Domaine Alain Geoffroy

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés