



2018 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Un Chablis 1er cru, en quantité limitée

Description:

Par la petite exploitation familiale Geoffroy.

Note de dégustation:

Jaune paille avec de délicats reflets tirant sur le vert. Bouquet frais et attrayant, avec des accents floraux et minéraux typiques. En bouche, il est précis, mordant, délicat et plein de finesse. Le grand millésime se manifeste aussi : beaucoup de fondant, amplitude et fluidité, alliés à de la vivacité, de l'intensité et de la vivacité, notes florales et un beau fruit. De la pierre liquide dotée d'une veine salée dans la longue finale.

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

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:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0875118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés