



2019 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Bourgogne blanc 1er cru du fameux vignoble de Chablis

Description:

Par la petite exploitation familiale Geoffroy.

Note de dégustation:

Jaune vif avec de délicats reflets tirant sur le vert, parfum épicé et attrayant avec des notes minérales, florales et beaucoup de fraîcheur. Bouche croustillante et précise - de la jolie pierre liquide avec un beau fruit juteux et une veine salée et minérale dans la longue finale. Un très beau Chablis 1er Cru, qui se présente vif et plaisant à boire. Dégustez-le absolument !

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:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0875119

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 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés