



2019 Chablis

Beauroy 1er Cru AOC, Cuvée Signature, Domaine Alain Geoffroy

Note de dégustation:

Jaune clair et doré aux reflets verts. Le bouquet complexe et au fruité encore sur la réserve, révèle une minéralité délicatement salée et des nuances de fruits à noyau. Au verre, avec l'aération, se développent de plus en plus de dimensions, une densité et une énorme structure apportées par les vieilles vignes, une symbiose unique entre la richesse des saveurs, une fraîcheur séduisante et une fascinante typicité du terroir.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Chablis
Producteur:	Alain Geoffroy
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1165719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chablis

Beuroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature
Domaine Alain Geoffroy

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés