



2020 Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

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

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 19/20 |
| Elevage: | en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Cépage(s): | 100% Chardonnay |
| Référence: | 0875220 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chablis Les Clos

Grand Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 19/20 |
| Cépage(s): | 100% Chardonnay |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |