



2021 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

1er Cru convoité du fameux vignoble de Chablis

Description:

Par la petite exploitation familiale Geoffroy.

Note de dégustation:

Jaune paille étincelant aux discrètes nuances tirant sur le vert. Une touche de calcaire agrémenté le bouquet fruité aux jolies notes florales et minérales d'une fraîcheur attrayante. La bouche est à la fois ronde et onctueuse, mais avec un style typiquement pur et précis, avec de beaux arômes de fruits à noyau et une salinité qui lui apporte beaucoup de dynamisme. Délicat, élégant avec une longueur et une persistance dignes d'un 1er cru.

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 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0875121

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 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés