

2020 Chablis

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

Premier cru authentique et très complexe à la finale interminable

Description:

Des vignes de 45 ans d'âge - Sélection uniquement des meilleurs lots de cet excellent Premier Cru. Ne pas servir froid.

Note de dégustation:

Jaune clair et doré aux reflets verts. Le bouquet complexe révèle une minéralité délicatement salée et un fruit encore sur la retenue. En l'aérant, il développe de plus en plus de dimensions, les vieilles vignes apportent une densité et une structure énormes, symbiose exceptionnelle entre la richesse des saveurs, une belle fraîcheur et une typicité de terroir impressionnante.

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:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1165720



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chablis

Beauroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature
Domaine Alain Geoffroy

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés