



2022 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 doré pâle avec de discrets reflets verts. Minéralité typique dans le nez puissant aux belles notes épicées de fleurs et d'herbes. Pur et croquant en bouche, il est également tendre et onctueux. Du calcaire liquide, avec un beau fruit juteux et légèrement floral, ainsi qu'une minéralité salée dans la longue finale. Un Chablis 1er Cru dynamique et d'une grande finesse.

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):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0875122

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):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés