



## Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Dal grande produttore di Chablis

### **Beschreibung:**

Questo Premier Cru del Domaine Alain Geoffroy proviene dal rinomato vigneto singolo Vau Ligneau, nel fresco nord-est di Chablis. Le viti crescono sui tipici terreni gessosi di Kimmeridge, che conferiscono al vino il suo stile chiaro e minerale. Il vino è maturato tradizionalmente in vasche di acciaio inox per preservare la pura espressività dello Chardonnay. Uno Chablis preciso ed elegante con un carattere d'origine distinto.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo oro pallido con discreti riflessi verdi. Tipica mineralità nel naso potente con belle note speziate di fiori ed erbe. Al palato è puro e croccante, ma anche tenero e untuoso. Calcare liquido, con un bel frutto succoso e leggermente floreale e una mineralità salata sul lungo finale. Uno Chablis 1er Cru dinamico e di grande finezza.

### **Ideale con:**

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Chab

**Produzent:** Domaine Alain Geoffroy

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0875123

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Chablis**

Vau Ligneau 1er Cru AOC  
Domaine Alain Geoffroy

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay  
**Da bere:** da subito fino al 2033  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**Servier:** Fresco, tra 9 e 12 gradi