



## 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

**Viticultura:** 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

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