



## Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Si abbina bene ai frutti di mare

### Descrizione:

La regione di Chablis è come un libro illustrato e le vigne della famiglia Geoffroy sono tra le più antiche di Francia. Terreni unici, composti da un profondo strato di calcare conchilifero, e un clima incomparabile, conferiscono ai vini freschezza e mineralità.

### Profilo aromatico:

Oro pallido con riflessi verdi. Un bouquet potente e tenero al tempo stesso, con note di fiori, spezie ariose e brioche appena sfornate. Al palato è succoso e untuoso, con deliziosi aromi di pompelmo e agrumi e note minerali e speziate tipiche dei famosi terreni calcarei di Chablis. L'acidità è armoniosa e ben integrata. Deliziosa fusione e sottile speziatura sul finale.

### Ideale con:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Chablis

**Produttore:** Domaine Alain Geoffroy

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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero articolo:** 0875024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Chablis AOC

Champ des Ducs  
Domaine Alain Geoffroy

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.