



Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Dal grande produttore di Chablis

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Chablis

Produttore: Domaine Alain Geoffroy

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0875124

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
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.