MÖVENPICK
VINI



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.

Abbinamenti:
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
Denominazione: Chablis
Produttore: Domaine Alain Geoffroy
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 13.0%
Maturità di degustazione: da subito fino al 2035
Uva: Chardonnay
Numero articolo: 0875125

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18,5/20
Uva:	Chardonnay
Maturità di degustazione:	da bere fino al 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch