



Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Si abbina bene ai frutti di mare.

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante con riflessi verdi. Bouquet giovane e fresco con note floreali, frutta gialla e spezie tipiche del terroir. È uno Chablis corposo e potente, con profondità, sostanza e complessità. La dolcezza del frutto emerge tanto quanto le note minerali del suo terroir d'origine. La sua opulenza è in perfetta armonia con la sua freschezza. Strutturato e persistente fino al lungo finale delicatamente speziato.

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Chab

Produzent: Domaine Alain Geoffroy

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi