



Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Uno Chablis da colline storiche, tra i più venduti

Beschreibung:

I vigneti della famiglia Geoffroy sono tra i più antichi di Francia. I terreni unici, composti da strati profondi di calcare conchilifero, e il clima fresco a nord di Beaune, conferiscono allo Chablis la sua freschezza e mineralità. L'abbinamento armonioso dello Chablis con pesce e frutti di mare è un classico imperdibile.

Degustationsnotiz:

Giallo scintillante con riflessi verdi. Naso aperto e generoso con note fruttate, minerali e floreali. È uno Chablis untuoso e potente, con una reale complessità, un estratto elegantemente dolce, un tipico carattere minerale e il melting-pot di un'ottima annata. Una bella armonia di terroir e finezza, che possiede già struttura e densità. Delicatamente speziato, intenso e lungo al palato.

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

Produttore: Domaine Alain Geoffroy

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi