



Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Uno Chablis da vigneti storici, tra i più venduti

Beschreibung:

Lo Chablis, originario della Borgogna, è uno dei vini bianchi più famosi di Francia. Il clima fresco a nord di Beaune e i terreni unici, costituiti da spessi strati di calcare conchilifero, conferiscono freschezza e mineralità a questa interpretazione della famiglia Geoffroy. I vigneti della famiglia sono tra i più antichi di Francia.

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante con riflessi verdi. Il bouquet rivela freschezza e maturità ottimale, un festival di frutta e fiori, mentolo, acacia, burro e pane appena sfornato. Al palato è potente, succoso e cremoso, con aromi di agrumi tonificanti, pompelmo che si fonde con una tipica mineralità e un'acidità perfettamente integrata. Magnifica fusione e spezie sottili fino al lungo 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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Chab

Produttore: Domaine Alain Geoffroy

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnnummer: 0875020

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:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi