



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, composti da spessi strati di calcare conchilifero, conferiscono freschezza e mineralità a questa interpretazione della famiglia Geoffroy, i cui vigneti sono tra i più antichi di Francia.

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante con riflessi verdognoli. Un bouquet di fiori e frutta, con note di spezie ariose e brioche appena sfornate. Al palato è succoso e untuoso e rivela aromi tonificanti di pompelmo e agrumi, con mineralità e note terroir uniche provenienti dai famosi terreni calcarei di Chablis. L'acidità è presente, ma sempre armoniosa e ben integrata. Bella fusione e sottile speziatura fino al 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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875021

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:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi