



Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Un bestseller di Chablis da vigneti storici

Beschreibung:

Chablis non è solo una delle regioni vitivinicole più antiche della Francia, ma gli Chardonnay di questa denominazione della Borgogna sono tra i classici del vino bianco più famosi del mondo. L'interpretazione della famiglia Geoffroy è caratterizzata da un perfetto equilibrio di morbidezza, freschezza e mineralità. Il clima fresco a nord di Beaune e i terreni unici con spessi strati di calcare conchilifero sono responsabili di questo.

Degustationsnotiz:

Oro pallido con riflessi verdi. Un bouquet potente e tenero al tempo stesso, con note di fiori, spezie ariose e brioche appena sfornate. Al palato è succoso e untuoso, con deliziosi aromi di pompelmo e agrumi e note minerali e speziate tipiche dei famosi terreni calcarei di Chablis. L'acidità è armoniosa e ben integrata. Deliziosa fusione e sottile speziatura sul 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

Produzent: Domaine Alain Geoffroy

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875023

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:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi