

## **Chablis**

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

L'ambito 1er Cru dei famosi vigneti di Chablis

#### Beschreibung:

Questo Premier Cru del Domaine Alain Geoffroy proviene dal rinomato vigneto singolo Vau Ligneau, nel fresco nord-est di Chablis. Le viti crescono sui tipici terreni gessosi di Kimmeridge, che conferiscono al vino il suo stile chiaro e minerale. Il vino è maturato tradizionalmente in vasche di acciaio inox per preservare la pura espressività dello Chardonnay. Uno Chablis preciso ed elegante con un carattere d'origine distinto.

### Degustationsnotiz:

Giallo paglierino frizzante con discrete sfumature verdi. Una nota di calcare impreziosisce il bouquet fruttato con belle note floreali e minerali di attraente freschezza. Al palato è rotondo e untuoso, ma con uno stile tipicamente puro e preciso, con bei profumi di frutta a nocciolo e una salinità che gli conferisce molto dinamismo. Delicato, elegante, con una lunghezza e una persistenza degne di un 1er cru.

#### Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

#### Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Chab

**Produzent:** Domaine Alain Geoffroy Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2031 **Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875121

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## **Chablis**

Vau Ligneau 1er Cru AOC Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:FranciaValutazioni:Score 18.5/20Varietà d'uva:100% ChardonnayDa bere:da subito fino al 2031

Weinbau: Tradizionale

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 13.0%

**Servier:** Fresco, tra 9 e 12 gradi