



Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Uno dei grands crus più famosi, disponibile in quantità estremamente limitate!

Beschreibung:

Les Clos è il più famoso dei sette Grands Crus di Chablis. Si estende su un unico pendio esposto a sud-ovest sopra la cittadina ed è coltivato esclusivamente a Chardonnay. I vini di Les Clos sono potenti e intensi, con ricchezza aromatica, freschezza minerale ed eccellente potenziale di invecchiamento.

Degustationsnotiz:

Colore dorato con riflessi verdognoli. Bouquet di agrumi, pietra liquida e mentolo, con un bel tocco di vaniglia. Palato delicato e potente, degno di un Grand Cru di un'annata eccezionale, struttura minerale e precisa, equilibrio tra freschezza, potenza e delicatezza. Nel lungo finale sottili aromi di tostatura.

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: 8 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chablis Les Clos

Grand Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi