



Chablis

Beauroy 1er Cru AOC, Cuvée Signature, Domaine Alain Geoffroy

Eccezionale 1er cru, molto complesso con un finale che dura diversi minuti

Beschreibung:

Il Domaine Alain Geoffroy, che esiste dal 1850, coltiva circa 50 ettari di vigneti e produce vini Chablis che conservano la tradizione e l'autenticità del terroir. Le viti hanno un'età compresa tra i 30 e i 45 anni e sono esposte a sud.

Degustationsnotiz:

Giallo dorato chiaro con riflessi verdi. Il bouquet complesso e fruttato, ancora di riserva, rivela una mineralità delicatamente salata e note di frutta a nocciolo. Nel bicchiere, con l'aerazione, si sviluppano sempre più dimensioni, una densità e una struttura enormi apportate dalle vecchie vigne, una simbiosi unica tra la ricchezza dei sapori, una freschezza seducente e un'affascinante tipicità del terroir.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Chab

Produzent: Cuvée Signature

Allevamento: 18 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1165719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chablis

Beauroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi