



Chablis

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

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

Beschreibung:

La tenuta Alain Geoffroy preserva l'autenticità del suo terroir dal 1850. Su vigneti di 30-45 anni, esposti a sud, le uve maturano con la massima qualità. Lo Chablis limitato sviluppa al palato freschezza, chiara mineralità e frutta fine, sostenuta da una struttura precisa ed elegante. Ogni sorso riflette la cura, l'esperienza e l'eredità tradizionale di questa brillante casa.

Degustationsnotiz:

Giallo dorato chiaro con riflessi verdi. Il complesso bouquet rivela una mineralità delicatamente salata e un frutto ancora contenuto. Con l'aerazione, sviluppa sempre più dimensioni, le vecchie vigne apportano un'enorme densità e struttura, una simbiosi eccezionale tra sapori ricchi, bella freschezza e impressionante 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: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1165721

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 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi