



2017 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Si abbina bene ai frutti di mare.

Descrizione del vino:

La regione di Chablis è come un libro illustrato e le vigne della famiglia Geoffroy sono tra le più antiche di Francia. Terreni unici, composti da un profondo strato di calcare conchilifero, e un clima incomparabile, conferiscono ai vini freschezza e mineralità.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante con riflessi verdi. Bouquet giovane e fresco con note floreali, frutta gialla e spezie tipiche del terroir. È uno Chablis corposo e potente, con profondità, sostanza e complessità. La dolcezza del frutto emerge tanto quanto le note minerali del suo terroir d'origine. La sua opulenza è in perfetta armonia con la sua freschezza. Strutturato e persistente fino al lungo finale delicatamente speziato.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Borgogna

Sottoregione:

Chablis

Produttore:

Alain Geoffroy

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

8 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

100% Chardonnay

Numero di articolo:

0875017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Maturità: | Al culmine |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 8 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |