



2021 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

L'ambito 1er Cru dei famosi vigneti di Chablis

Descrizione del vino:

Dalla piccola azienda agricola della famiglia Geoffroy.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Paese d'origine: | FR |
| Regione: | Borgogna |
| Sottoregione: | Chablis |
| Produttore: | Alain Geoffroy |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | in In vasche d'acciaio inox |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Maturità: | fino a 2031 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Numero di articolo: | 0875121 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

| | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Origine: | FR |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Maturità: | fino a 2031 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |