



2021 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Uno Chablis da vigneti storici, tra i più venduti

Descrizione del vino:

Lo Chablis, originario della Borgogna, è uno dei vini bianchi più rinomati di Francia. Il clima fresco a nord di Beaune e i terreni unici, composti da spessi strati di calcare conchilifero, conferiscono freschezza e mineralità a questa interpretazione firmata dalla famiglia Geoffroy, i cui vigneti sono tra i più antichi di Francia.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante con riflessi verdognoli. Un bouquet di fiori e frutta, con note di spezie ariose e brioche appena sfornate. Al palato è succoso e untuoso e rivela aromi tonificanti di pompelmo e agrumi, con mineralità e note terroir uniche provenienti dai famosi terreni calcarei di Chablis. L'acidità è presente, ma sempre armoniosa e ben integrata. Piacevole fusione e sottile speziatura fino al finale.

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:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Chablis
Produttore:	Alain Geoffroy
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0875021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi