2020 Chablis

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

Premier Cru autentico e di grande complessità con un finale interminabile

Descrizione del vino:
Vigne di 45 anni - Selezione dei migliori lotti di questo eccellente Premier Cru. Non servire fresco.
Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Chablis
Produttore:	Alain Geoffroy
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1165720

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis

Beauroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature
Domaine Alain Geoffroy

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch