



2020 Chablis AOC

Signature, Domaine Alain Geoffroy

Prodotto dai migliori terroir

Descrizione del vino:

Il "Signature" di Alain Geoffroy è prodotto con le migliori parcelle della tenuta. È un vino minerale, autentico e di notevole finezza.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

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: | in In vasche d'acciaio inox |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Numero di articolo: | 1242920 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis AOC

Signature

Domaine Alain Geoffroy

| | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |