



2022 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Un bestseller di Chablis da vigneti storici

Descrizione del vino:

Lo Chablis, che ha sede in Borgogna, è uno dei vini bianchi più famosi di Francia. L'interpretazione della famiglia Geoffroy è caratterizzata da freschezza e mineralità. Questo è dovuto al clima fresco a nord di Beaune e ai terreni unici con spessi strati di calcare conchilifero. I vigneti della famiglia sono tra i più antichi di tutta la Francia.

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 18.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0875022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi