

2021 Chablis

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

Eccezionale 1er cru, molto complesso con un finale che dura diversi minuti

Descrizione del vino:

La tenuta Alain Geoffroy, che esiste dal 1850, coltiva circa 50 ettari di vigneti e produce vini Chablis che conservano la tradizione e l'autenticità del terroir. I vigneti hanno un'età compresa tra i 30 e i 45 anni e sono esposti a sud.

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Chablis
Produttore:	Alain Geoffroy
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1165721



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis

Beauroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature
Domaine Alain Geoffroy

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