



## 2022 Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Uno dei grands crus più famosi, disponibile in quantità estremamente limitate!

### Descrizione del vino:

Les Clos è il più famoso dei sette Grands Crus di Chablis. Si estende su un unico pendio esposto a sud-ovest sopra la cittadina ed è coltivato esclusivamente a Chardonnay. I vini di Les Clos sono potenti e intensi, con ricchezza aromatica, freschezza minerale ed eccellente potenziale di invecchiamento.

### Nota di degustazione:

Colore dorato con riflessi verdognoli. Bouquet di agrumi, pietra liquida e mentolo, con un bel tocco di vaniglia. Palato delicato e potente, degno di un Grand Cru di un'annata eccezionale, struttura minerale e precisa, equilibrio tra freschezza, potenza e delicatezza. Nel lungo finale sottili aromi di tostatura.

### Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Chablis
<b>Produttore:</b>	Alain Geoffroy
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0875222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chablis Les Clos**

Grand Cru AOC

Domaine Alain Geoffroy

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi