

## 2015 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Vom Spitzenerzeuger aus Chablis



**Descrizione del vino:**

Vom kleinen Familienbetrieb der Geoffroys.

**Nota di degustazione:**

Zartes Gelb mit leicht grünlichen Reflexen, attraktiver Duft mit mineralisch-floralen und frischen Noten, am Gaumen crispy und glockenklar, liquid stone mit feiner Frucht und einer salinen Ader im Finale. Ein Typ Chablis der fein-eleganten Art, der sehr animierend-trinkfreudig daher kommt. Unbedingt probieren!

**Abbinamenti:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia                      |
| <b>Regione:</b>             | Borgogna                     |
| <b>Sottoregione:</b>        | Chablis                      |
| <b>Produttore:</b>          | Alain Geoffroy               |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18.5/20, Parker 90/100 |
| <b>Vinificazione:</b>       | in Stahltank                 |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                       |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2024               |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Chardonnay              |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0875115                      |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chablis**

Vau Ligneau 1er Cru AOC  
Domaine Alain Geoffroy

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                         |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 18.5/20, Parker 90/100    |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Chardonnay                 |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2024                  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | in Stahltank                    |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |