



2019 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Un best-seller de Chablis issu de coteaux historiques

Description:

Les vignobles de la famille Geoffroy comptent parmi les plus anciens de France. Les sols uniques, composés de couches profondes de calcaire coquillier, et le climat frais qui règne au nord de Beaune, confèrent au Chablis fraîcheur et minéralité. L'accord harmonieux entre le Chablis et les poissons et fruits de mer est un classique incontournable.

Note de dégustation:

Jaune étincelant aux reflets tirant sur le vert. Nez ouvert et généreux aux notes fruitées, minérales et florales. C'est un Chablis onctueux et puissant avec une vraie complexité, un extrait d'une élégante douceur, un caractère minéral typique, avec le fondant d'un très bon millésime. Belle harmonie de terroir et de finesse, il possède déjà de la structure et de la densité. Délicatement épicé, intense et long en bouche.

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Bourgogne |
| Sous-région: | Chablis |
| Producteur: | Alain Geoffroy |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Elevage: | 8 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | À l'apogée |
| Cépage(s): | 100% Chardonnay |
| Référence: | 0875019 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Cépage(s): | 100% Chardonnay |
| Apogée: | À l'apogée |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 8 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |