



2020 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Un best-seller de Chablis issu de coteaux historiques

Description:

Le Chablis, originaire de la Bourgogne, est l'un des vins blancs français les plus renommés. Le climat frais qui règne au nord de Beaune et les sols uniques, composés d'épaisses couches de calcaire coquillier, confèrent fraîcheur et minéralité à cette interprétation signée par la famille Geoffroy. Les vignobles de la famille comptent parmi les plus anciens de France.

Note de dégustation:

Jaune doré éclatant aux reflets verts. Le bouquet révèle à la fois de la fraîcheur et une maturité optimale, c'est un festival de fruits et de fleurs, menthol, acacia, butterscotch et pain sortant du four. En bouche, il est puissant, juteux et crémeux, avec des arômes d'agrumes vivifiants, le pamplemousse se marie à une minéralité typique et une acidité parfaitement intégrée. Magnifique fondant et subtiles épices jusque dans longue finale.

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:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0875020

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:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés