



2022 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, dont les vignobles comptent parmi les plus anciens de France.

Note de dégustation:

Or pâle aux reflets verts. Bouquet à la fois puissant et tendre avec des notes de fleurs, d'épices aériennes et de brioche juste sortie du four. Juteux et onctueux en bouche, avec de délicieux arômes de pamplemousse et d'agrumes, sur des notes minérales et d'épices caractéristiques des célèbres sols calcaires de Chablis. L'acidité présente est harmonieuse et intégrée. Délicieux fondant et subtiles épices en 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 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0875022

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 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés