



2022 Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

L'un des plus célèbres grands crus, disponible en quantité extrêmement limitée!

Description:

Les Clos est le plus célèbre des sept grands crus de Chablis. Il s'étend sur un seul versant orienté au sud-ouest, au-dessus de la petite ville, et est planté exclusivement de chardonnay. Les vins des Clos sont puissants et intenses, et possèdent autant de richesse aromatique que de fraîcheur minérale et un excellent potentiel de garde.

Note de dégustation:

Doré avec des reflets tirant sur le vert. Bouquet d'agrumes, de pierre liquide et de menthol, avec une jolie touche de vanille. Bouche délicate et puissante, digne d'un Grand Cru d'un millésime exceptionnel, charpente minérale et précise, équilibre entre fraîcheur, puissance et délicatesse. Dans la longue finale de subtils arômes toastés.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Chablis
Producteur:	Alain Geoffroy
Notation(s):	
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0875222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chablis Les Clos

Grand Cru AOC

Domaine Alain Geoffroy

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés