



2019 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Uno Chablis da colline storiche, tra i più venduti

Descrizione del vino:

I vigneti della famiglia Geoffroy sono tra i più antichi di Francia. I terreni unici, composti da strati profondi di calcare conchilifero, e il clima fresco a nord di Beaune, conferiscono allo Chablis freschezza e mineralità. L'abbinamento armonioso dello Chablis con pesce e frutti di mare è un classico imperdibile.

Nota di degustazione:

Giallo scintillante con riflessi verdi. Naso aperto e generoso con note fruttate, minerali e floreali. È uno Chablis untuoso e potente, con una reale complessità, un estratto elegantemente dolce, un tipico carattere minerale e il melting-pot di un'ottima annata. Una bella armonia di terroir e finezza, che possiede già struttura e densità. Delicatamente speziato, intenso e lungo al palato.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Borgogna

Sottoregione:

Chablis

Produttore:

Alain Geoffroy

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

8 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

100% Chardonnay

Numero di articolo:

0875019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi