



2021 Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Uno dei grands crus più famosi, disponibile in quantità estremamente limitate!

Descrizione del vino:

Les Clos è il più famoso dei sette Grands Crus di Chablis. Si estende su un unico pendio esposto a sud-ovest sopra la cittadina ed è coltivato esclusivamente a Chardonnay. I vini di Les Clos sono potenti e intensi, con ricchezza aromatica, freschezza minerale ed eccellente potenziale di invecchiamento.

Nota di degustazione:

Colore dorato con riflessi verdognoli. Bouquet di agrumi, pietra liquida e mentolo, con un bel tocco di vaniglia. Palato delicato e potente, degno di un Grand Cru di un'annata eccezionale, struttura minerale e precisa, equilibrio tra freschezza, potenza e delicatezza. Nel lungo finale sottili aromi di tostatura.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Chablis
Produttore:	Alain Geoffroy
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0875221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis Les Clos

Grand Cru AOC

Domaine Alain Geoffroy

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi