



2022 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

L'ambito 1er Cru dei famosi vigneti di Chablis

Descrizione del vino:

Dalla piccola azienda agricola della famiglia Geoffroy.

Nota di degustazione:

Giallo oro pallido con discreti riflessi verdi. Tipica mineralità nel naso potente con belle note speziate di fiori ed erbe. Al palato è puro e croccante, ma anche tenero e untuoso. Calcare liquido, con un bel frutto succoso e leggermente floreale e una mineralità salata sul lungo finale. Uno Chablis 1er Cru dinamico e di grande finezza.

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:	
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0875122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi