



CHABLIS PREMIER CRU *Beauroy - Cuvée Vieilles Vignes*

Robe or jaune pâle à légers reflets verts. Brillante, lumineuse et limpide.

Le Nez est dense et parfumé aux notes subtiles de vanille et d'épices, de fruits secs et frais...Un joli nez démonstratif et délicat.

La Bouche riche et fine à la fois, aux notes subtiles d'épice et de pain grillé, la bouche savoureuse réussit le mariage de la minéralité et de la richesse finissant sur une remarquable complexité où le boisé épaula le vin.

ACCORDS METS ET VIN

Chaud et froid d'huîtres creuses – Salade de pétoncles à l'huile de noisette – Brochet au beurre de cerfeuil – Filet d'espadon mariné au citron vert – Turbot poché à la sauce hollandaise – Marinière de bar aux ris de veau – Foie gras d'oie ou de canard au naturel – Escalope de veau aux petits oignons grelots – poularde de Bresse en sauce - Fromage de Chaource.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster, 12 à 13° en accompagnement de mets.

Mes commentaires

.....
.....
.....
.....

ALAIN GEOFFROY

— *Chablis* —

www.chablis-geoffroy.com

CEPAGE :

Chardonnay 100 %

AGE DE LA VIGNE :

45 à 55 ans

GEOLOGIE :

Kimméridgien

EXPOSITION :

Plein Sud

VINIFICATION :

Traditionnelle en fûts de chêne

ELEVAGE :

en fûts de merrains fendus

VIEILLISSEMENT :

7 à 10 ans, plus suivant le millésime