



## *CHABLIS PREMIER CRU* *Beauroy*

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

Le Nez est resplendissant de soleil, de gaieté, de beauté et de maturité. C'est un bouquet riche et distingué de fleurs confondues, c'est une corbeille de fruits dans la fraîcheur d'un matin d'été.

La Bouche est ample et ronde, elle est un équilibre parfait entre la puissance et la finesse, le moelleux et la fraîcheur. Nous retrouvons tout ce qui nous a tant séduit au nez. La finale nous laisse avec bonheur, la bouche gourmande et voluptueuse.

### ACCORDS METS ET VIN

Chaud et froid d'huîtres creuses – Salade de pétoncles à l'huile de noisette – Langoustines – 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, Langres ou Époisses – Tarte Tatin.

### 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](http://www.chablis-geoffroy.com)

CEPAGE :  
Chardonnay 100 %

AGE DE LA VIGNE :  
30 à 45 ans

GEOLOGIE :  
Kimméridgien

EXPOSITION :  
Plein Sud

VINIFICATION :  
Classique en cuves thermo régulées

ELEVAGE :  
En cuves

VIEILLISSEMENT :  
7 à 10 ans, plus suivant le millésime