

## *BOURGOGNE CHARDONNAY*

Très belle robe or pâle. Brillante, lumineuse et limpide. Aspect jeune.

Le Nez est jeune et frais, il s'exprime avec vivacité dans un bouquet d'agrumes et d'acacia.

L'attaque en bouche est franche et l'on retrouve des arômes de fleurs, de citron et de pain frais. Bonne longueur en finale.

### *ACCORDS METS ET VIN*

Huîtres – Crabes – Palourdes – Bigorneaux – Marmite du pêcheur – Friture de goujon ou d'éperlan – Truite au bleu – Fondue Savoyarde – Ailes de poulet grillées – Blanc de volaille à la crème – Andouillette aux sarments de vigne – escalope de veau – Fromage de chèvre frais – Clafoutis et génoises tièdes.

### *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 :  
10 ans

GEOLOGIE :  
Kimméridgien

VINIFICATION :  
Classique en cuves thermorégulées

ELEVAGE :  
En cuves

VIEILLISSEMENT :  
3 à 5 ans