



CHABLIS

Cuvée Vieilles Vignes

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

Le Nez exprime d'emblée la maturité et la fraîcheur dans un festival de fleurs et de fruits. Le floral menthol, acacia et citronnelle s'associe au pamplemousse, au caramel blond, à la brioche...

La bouche est puissante avec un joli moelleux très harmonieux parfaitement soutenue par une vivacité franche sans agressivité. La finale longue prolonge notre plaisir par une présence minérale forte associée à une délicate touche boisée.

ACCORDS METS ET VIN

Huîtres fines de claires – Soupe de coques aux petits légumes – Salade de noix de Saint Jacques – Œufs brouillés aux pointes d'asperges – Beignets de lotte – Escalope de saumon cru à l'aneth – Cassolettes de ris de veau à la crème – Vacherin Mont D'Or chaud et pommes de terre au four – Fromages à pâte molle – Glace au miel.

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 70 ans

GEOLOGIE :

Kimméridgien

EXPOSITION :

Sud Sud-Est

VINIFICATION :

Traditionnelle en fûts de chêne

ELEVAGE :

en fûts de merrains fendus

VIEILLISSEMENT :

5 à 7 ans, plus suivant le millésime