



CHABLIS

Domaine Le Verger

Une très belle robe or blanc pâle à reflets verts. Brillante, lumineuse, limpide.

Le nez est riche, mûr, il privilégie tout d'abord les fleurs, puis il nous dévoile des arômes fruités aux senteurs douces et suaves.

La Bouche est puissante avec une belle empreinte minérale qui met en valeur le fruit, et le végétal fin. Le moelleux s'accorde parfaitement avec la vivacité dans une structure forte qui exprime la race.

ACCORDS METS ET VIN

Huîtres fraîches ou rôties - Crevettes grises et bouquets - langoustines sautées et flambées - Filet de Saint Pierre au beurre - Truite au Chablis en papillote - Andouillette grillée - Poulet de basse cour à la vapeur de Chablis - Terrine de pieds de porc - Fromage frais et affinés - sushis - cuisine exotique.

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 :

25 ans

GEOLOGIE :

Kimméridgien

EXPOSITION :

Sud-Est

VINIFICATION :

Classique en cuves thermorégulées

ELEVAGE :

En cuves

VIEILLISSEMENT :

5 à 7 ans, plus suivant le millésime