



## *CHABLIS GRAND CRU*

### *Les Clos*

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

Le Nez évolue dans la pureté et la distinction. Nous découvrons la douceur et la suavité au travers d'une succession de notes fraîches d'agrumes, de vanille, de menthol, de fougères... .

La bouche exprime la race, la richesse, la puissance, la finesse et le moelleux dans un univers résolument minéral que seules les années temporisent. Une délicate touche boisée s'associe à une très longue finale , qui nous laisse la certitude d'avoir vécu un moment merveilleux.

#### ACCORDS METS ET VIN

Foie gras au naturel – Huîtres chaudes aux bigorneaux – Court bouillon d'écrevisses au Chablis – Soupe de moules et de pétoncles à la feuille de thym – Homard grillé au beurre fondu – Coquilles Saint Jacques à la vapeur – Filets de turbotin à la crème de concombre – Œufs brouillés aux oursins – Gigot de lotte braisé aux pâtes fraîches – Chapon rôti à la mode de Louhans – Fromages affinés – Poires et figues chaudes à la cannelle.

#### 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 :

40 ans

GEOLOGIE :

Kimméridgien

EXPOSITION :

Plein Sud

VINIFICATION :

Traditionnelle en fûts de chêne

ELEVAGE :

En fûts de merrains fendus

VIEILLISSEMENT :

8 à 12 ans, plus suivant le millésime