



## *CHABLIS PREMIER CRU* *Fourchaume*

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

Le Nez explose sur des notes fines et fraîches avec des fleurs blanches distinguées, du brioché frais, du végétal tendre... Son excès est sage et il conjugue charme et délicatesse. C'est une très belle harmonie entre la maturité, la fraîcheur et la finesse .

La bouche exprime d'emblée toute la puissance, la richesse, le charme et l'élégance. Il nous offre généreusement toute sa palette aromatique et comme pour ne jamais se faire oublier, sa finale est longue, presque infinie.

### ACCORDS METS ET VIN

Soupe d'huîtres – Petite nage de queue d'écrevisse au beurre blanc – Langouste grillée au beurre de basilic – Terrine froide de légumes, de lotte et de sole au coulis de tomate – Brochettes de noix de St Jacques et salade d'épinards crus – Fromage blanc en faisselle aux herbes fraîches – Salade de pêches de vignes.

### 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 :

25 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