



CHABLIS PREMIER CRU *Vau-Ligneau*

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

Le Nez est dense, fin et frais. La maturité s'exprime avec des jaunes éclatants, des ors scintillants, des notes d'agrumes, des fleurs blanches largement épanouies.

La Bouche est fine, déliée associant un moelleux puissant à une tendre vivacité. Le végétal frais et le floral discret mettent en valeur de jolies notes fruitées. La finale longue est résolument minérale, elle exprime parfaitement la rigueur et le charme de ce vin.

ACCORDS METS ET VIN

Fricassées de bulots et de clams – Huîtres au four aux échalotes rôties – Gambas à l'étuvée – Salade de pamplemousse au crabe – Sardines crues au jus de citron – Ailes de raies au beurre noisette – Turbotin braisé à l'oseille – Noix de veau rôtie aux pommes vertes – Épaule d'agneau marinée au Chablis – Pintade fermière au radis noir – Croûtes chaudes au fromage – Pamplemousse rose grillé 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 :

20 à 30 ans

GEOLOGIE :

Kimméridgien

EXPOSITION :

Plein Sud

VINIFICATION :

Classique en cuves thermorégulées

ELEVAGE :

En cuves

VIEILLISSEMENT :

7 à 10 ans, plus suivant le millésime