

Alain Geoffroy



Chablis Premier Cru Beauroy 'SIGNATURE'

*Elaboré à partir des meilleures parcelles du Domaine.
'Signature' par Alain Geoffroy est un vin d'une grande finesse
aromatique, complexe, séduisant et authentique.*



VIGNOBLE

- **CEPAGE** : Chardonnay 100 %.
- **METEO** : Un climat semi continental où le chardonnay s'exprime à Chablis comme nulle part ailleurs.
- **AGE DE LA VIGNE** : 35 à 45 ans - Issu d'une sélection parcellaire rigoureuse des meilleurs terroirs.
- **GEOLOGIE** : Kimméridgien - riche en minéraux et fossiles d'huîtres.
- **EXPOSITION** : Plein Sud.

SAVOIR FAIRE

- **VENDANGES** : Manuelles.
- **VINIFICATION** : classique en cuves thermorégulées - Pressurage pneumatique court pour une extraction délicate des jus. Débourage statique léger et fermentations naturelles sur lies fines.
- **ELEVAGE** : 10 à 12 mois en cuves inox pour préserver la fraîcheur.
- **VIEILLISSEMENT** : 6 à 10 ans.

DEGUSTATION

La robe est de couleur or blanc aux reflets verts. Brillante, lumineuse et limpide.

Le nez intense et complexe, révèle une délicate minéralité.

La bouche présente une belle structure et reflète la maturité des fruits. D'une grande fraîcheur, elle est riche et fine à la fois. Cette bouche savoureuse réussit le mariage de la minéralité et de la richesse finissant sur une remarquable complexité.

- **TEMPERATURE DE SERVICE** : 10 à 12°.
- **ACCORDS** : Poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages de Bourgogne affinés.

