

Alain Geoffroy



Chablis 'SIGNATURE'

*Elaboré à partir des meilleures parcelles du Domaine.
'Signature' par Alain Geoffroy est un vin d'une grande finesse
tendu, minéral 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** : 30 ans - Issu d'une sélection parcellaire rigoureuse des meilleurs terroirs.
- **GEOLOGIE** : Kimméridgien - riche en minéraux et fossiles d'huîtres.
- **EXPOSITION** : Sud-Est.

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** : 8 à 10 mois en cuves inox pour préserver la fraîcheur.
- **VIEILLISSEMENT** : 4 à 6 ans.

DEGUSTATION

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

Le nez fin exprime la fraîcheur, les agrumes et les fruits blancs.

La bouche est franche et d'une grande pureté. Equilibrée et marquée d'une belle minéralité, elle est typique d'un Chablis authentique. La finale iodée est longue et aromatique.

- **TEMPERATURE DE SERVICE** : 10 à 12°
- **ACCORDS** : Fruits de mer, sushis, poissons grillés, viandes blanches.

