



Alain Geoffroy « Domaine Le Verger »



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Chablis | Bourgogne



Cépages

Chardonnay (100%)



Producteur

Famille Geoffroy à Beine (89800)



Commentaire

Le domaine le Verger est issu d'un terroir à dominante argilo-calcaire. Les vignes d'Alain Geoffroy sont âgées de 20 à 40 ans et sont exposées au sud-est. A l'arrivée en cuverie, les raisins sont pressés immédiatement dans des pressoirs pneumatiques et les moûts sont mis à débourber pendant 24h afin d'éliminer les particules grossières.



Dégustation

La robe de ce vin est d'un bel or pâle aux reflets verts. Au nez, il dévoile d'abord des notes de fleurs puis des senteurs douces de fruits. La bouche est puissante avec une belle note minérale qui met en valeur le fruité tout comme les arômes plus végétaux. Elle exprime également de la vivacité contrebalancée par un moelleux. Il s'accordera avec les crustacés, les huîtres, les terrines de poisson ou des fromages comme le beaufort, le comté et les fromages de chèvre. Servir entre 10 et 12°C



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 12 - 2023