



Alain Geoffroy



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Petit 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

Très belle robe jaune or vert pâle. Brillante, lumineuse et limpide. Aspect jeune. Le nez est jeune et frais, il s'exprime avec vivacité dans un tourbillon de fines senteurs florales et fruitées. La bouche est vive, plaisante et fruitée, elle nous fait découvrir le citron, et la citronnelle dans un univers finement minéral. La finale est agréable, elle laisse la bouche fraîche et parfumée. 10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster, 12 à 13° en accompagnement de mets.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 12 - 2023