

# Alain Geoffroy

Francia - Borgogna Chablis - Beines



## CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME

100% Chardonnay

**Zona di produzione:** Chablis, vigne di 25-45 anni con esposizione a sud

**Terreno:** calcareo kimmeridgiano

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** tradizionale in vasche a temperatura controllata

**Affinamento:** in serbatoi a temperatura controllata

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** note sottili e fresche di fiori bianchi. Si crea una bella armonia tra la maturità, la freschezza e la finezza

**Sapore:** esprime immediatamente ricchezza, fascino ed eleganza. Ampia gamma aromatica con un finale lungo e persistente

**Grado Alcolico:** 13% vol

*Chablis*



ALAIN GEOFFROY

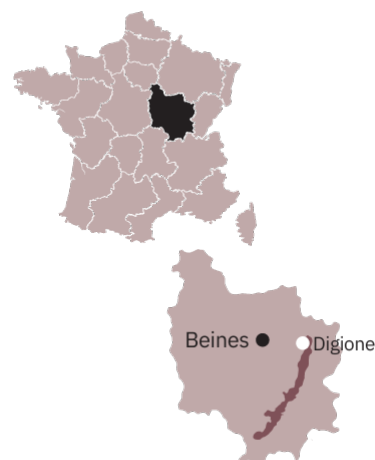
**Proprietà / Fondatori** Famiglia Geoffroy / Honoré Geoffroy

**Inizio Attività** 1850

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 50

**Bottiglie prodotte** 250.000



Fondata nel 1850 questa azienda storica dello Chablis, 4300 ettari di estensione totale, coltiva in proprio ben 50 ettari di vigna tutti su terreni calcareo-marnosi e ricchi di fossili, il Kimméridgien formatosi nel periodo jurassico. Vinificazione rigorosamente in vasche di acciaio, per conservare la freschezza ma soprattutto la tipicità dei vini di Chablis dove ogni cru ha una sua propria peculiarità che si avverte fin dal naso e dove anche le più piccole differenze di terroir si riflettono nei singoli vini. I vini di Chablis sono fini ed eleganti ed in grado di invecchiare per molti anni ed il Domaine di Beines, attraverso il prezioso lavoro di Cathy e Nathalie, figlie di Alain Geoffroy, è un grande interprete della tradizione di questa area di Borgogna.