

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.