CUZZIOLGRANDIVINI

Alain Geoffroy

Francia - Borgogna Chablis - Beines



CHABLIS 1ER CRU VAU LIGNEAU

100% Chardonnay

Zona di produzione: Chablis, vigne di 20-30 anni con esposizione a sud
Terreno: calcare kimmeridgiano
Vendemmia: manuale
Vinificazione: tradizionale in vasche a temperatura controllata
Affinamento: in serbatoi a temperatura controllata
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: denso, fine e fresco, aromi di caramello, vaniglia e fiori bianchi
Sapore: fine con una morbida vivacità. Sentori vegetali e floreali, interessanti note fruttate e vaniglia. Il lungo finale è minerale ed esprime perfettamente il rigore e il fascino di questo vino
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.