

Alain Geoffroy

Francia - Borgogna Chablis - Beines



Chablis



ALAIN GEOFFROY

Proprietà / Fondatori Famiglia Geoffroy / Honoré Geoffroy

Inizio Attività 1850

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 50

Bottiglie prodotte 250.000

CHABLIS VIEILLES VIGNES

100% Chardonnay

Zona di produzione: Chablis, vigne di 45-70 anni con esposizione a sud, sud-est

Terreno: calcareo kimmeridgiano

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in botti di rovere

Affinamento: in botti di rovere

Colore: giallo paglierino dai riflessi verdognoli

Profumo: maturo e fresco con sentori di fiori e di frutti. I sentori floreali, l'acacia e la citronella si associano al pompelmo e al caramello

Sapore: intenso e armonioso, piuttosto morbido e perfettamente supportato da una vivacità senza troppa aggressività. Sapore prolungato da una forte persistenza di minerali, associati ad un delicato sentore di legno

Grado Alcolico: 12,5% vol



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 giurassico. 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.