



ALAIN GEOFFROY

## Chablis Le Verger

Ren, typeriktig Chablis. Dufter av sitrus, mineraler og modne epler. Hint av smør. Saftig, frisk, og med en vedvarende ettersmak. Alain Geoffroy benytter temperaturkontrollerte ståltanker i vinifikasjonen for å bevare friskheten og den typiske Chablis-karakteren. Det eneste unntaket er en liten produksjon av Vieilles Vignes vin som lagres på eik. All vin tappes på eiendommen.

VINMONOPOLET: **295,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **257,13**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Fruktig med fint preg av eple, sitrus og urter, innslag av krydder og mineraler, god lengde.

Vinmonopol nr	<b>1481201</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>4037032</b>	Vecturanummer	<b>136404</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Basis - kategori 5</b>	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Burgund</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	<b>-</b>