



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.

Horeca veil. ekskl. mva: **285,85**



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