



ALAIN GEOFFROY

## **Chablis Premier Cru Fourchaume**

### **100% Chardonnay**

Zona di Produzione: Chablis, vigne di 25-45 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: 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

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 13% vol