

CHAMPAGNE  
**GEOFFROY**



Champagne Brut Nature  
Cumières 1er Cru "Pureté"  
Champagne AOC



Il 1er Cru Cumières "Pureté" è uno Champagne Brut Nature che fa dell'autenticità il proprio biglietto da visita. La tessitura del profilo è armoniosa e raffinata, e racconta di un sorso verticale in cui la pienezza della bocca rende la beva una vera goduria. Blend di pinot noir, pinot meunier e chardonnay, viene vinificato in acciaio, per poi rifermentare direttamente in bottiglia, affrontando un buon periodo di maturazione sui lieviti. Al momento della sboccatura non viene dosato, mantenendo quindi tutta l'integrità del terroir da cui nasce. Uno Champagne versatile, pronto a rallegrare le occasioni più diverse raccontando la storia della maison Geoffroy.

Le radici della cantina Geoffroy affondano nel diciassettesimo secolo, e sono indissolubilmente legate al villaggio di Cumières, situato nel cuore pulsante della Vallée de la Marne. E' infatti da circa quattro secoli che la famiglia Geoffroy coltiva uve e produce vino in quest'area.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: Pinot meunier 50%, Pinot noir 40%, Chardonnay 10%

Vinificazione: rovere per l'80% e in acciaio per il 20%, senza svolgimento di malolattica, e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise.

Affinamento: 60 mesi sui lieviti

Colore: Colore giallo paglierino, attraversato da un via vai di bollicine briose, di grana fine.

Gusto: In bocca ha equilibrio e una buona struttura, che si sviluppa attraverso un sorso pieno, connotato da un gusto sapido e fresco, condito anche da una punta di speziato.

Profumo: Il naso si apre su note fruttate, evidenziando poi sentori di miele, caramello e lieviti.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 8-10°C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, è estremamente piacevole anche a tutto pasto; si completa gastronomicamente con le ricette in cui crostacei e molluschi sono protagonisti.

