

CHAMPAGNE
GEOFFROY

Champagne Expression Premiere Cru brut
Champagne AOC



Fondata all'inizio degli anni 50, la Maison di Champagne Geoffroy produce vini di alta qualità da quattro generazioni. Un vigneto gestito con la massima cura e una vinificazione per parcella di grande precisione danno vita a champagne che esaltano l'espressione più pura del terroir e danno vita ad un frutto eclatante.

Situata nel cuore della valle della Marna in Champagne, la maison si occupa di un vigneto di 14 ettari distribuiti su un mosaico di 35 parcelle.

In un approccio che rispetta il terroir e l'espressione autentica di ogni parcella, la gestione del vigneto favorisce la vita microbica del suolo così come l'intervento limitato.

Prima cuvée prodotta dalla casa, questo champagne Expression Premier Cru Brut è composto da vini base (57% del 2016, 43% del 2015) e dalla riserva perpetua iniziata nel 1970.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

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

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e selezionate a mano e vengono pressate in modo tradizionale prima di essere vinificate per parcella in tini smaltati e termoregolati. I vini di riserva sono conservati in botti di rovere e tini di cemento. Nessuna fermentazione malolattica.

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

Gusto: Un attacco di grande finezza lascia il posto a una bocca di intensi aromi di frutta. Il finale è persistente e interessante con la sua bella freschezza.

Profumo: Espressivo, il naso mescola fragranze di mela e vaniglia.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 8-10°C

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, questo champagne si abbina perfettamente ai frutti di mare o alle animelle di vitello.

