

Qualité, la Patience
 Survivabilité, le Savoir-Faire
 Hommes de Tradition
 Terroir de Lumière
 la Qualité, la Patience
 le Savoir-Faire
 de Tradition

R. Geoffroy



L'évènement "presse" ...

17,5/20 dans **Le Point**
 et de nombreuses citations
 dans :

**LE GUIDE
 HACHETTE
 DES VINS
 2005**

LE CLASSEMENT
 DES MEILLEURS VINS DE FRANCE
**Bettane
 & Desseauve**

GAULT & MILLAU
 MAGAZINE



CHAMPAGNE RENÉ GEOFFROY

150, rue du bois des Jots - 51480 CUMIÈRES - Tél. 03 26 55 32 31 - Fax. 03 26 54 66 50
 E-mail : info@champagne-geoffroy.com - Internet : www.champagne-geoffroy.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La LETTRE

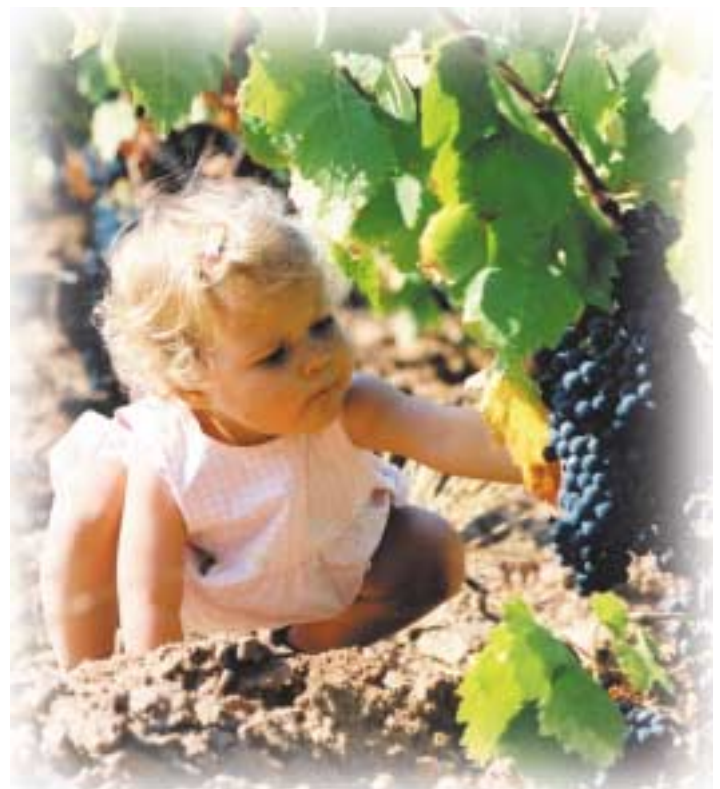
N°4

du VIGNERON

par *René*
GEOFFROY

Automne/Hiver 2004

Après les vendanges,
 viennent les Fêtes...



Colombine Geoffroy : un goût déjà avéré pour le raisin !

du VIGNERON



Un Champagne au-dessus des modes, le Champagne "Rosé de Saignée" R. Geoffroy

La Lettre du Vigneron R. Geoffroy du printemps dernier a reçu de votre part un si bel accueil qu'il nous engage à encore mieux affirmer nos différences et vous révéler toujours davantage ces secrets qui font toute la qualité de nos Champagnes.

C'est donc avec le plaisir et aussi le trac qui précède la présentation d'un travail de création à ceux auquel il est destiné que nous vous dévoilons par cette Lettre d'automne le Champagne "Rosé de Saignée", rareté de la maison R. Geoffroy.

Phénomène de mode pour certains, le Champagne Rosé est chez nous une cuvée dont les particularités, de sa conception à sa dégustation, font sans nul doute la constance de son succès.

Jugez plutôt. Alors que 98% des Champagnes Rosés sont issus de l'ajout de vin rouge au vin blanc à la mise en bouteille, le Champagne Rosé R. Geoffroy est élaboré comme tout vin rosé de tradition, par "Saignée" lors de la macération des pinots noirs.

Imaginez : après quelques heures au contact de la pellicule du raisin, le jus devient

d'une superbe couleur vive et naturelle. Et en bouche, une palette d'arômes de petits fruits rouges frais s'accompagne d'une remarquable vinosité.

C'est le moment magique choisi par notre œil et notre goût pour séparer le jus des éléments solides qui ont apporté cette couleur et ces parfums. Cette opération porte un nom fameux : la "Saignée".

A une telle élaboration, pleine de savoirs, d'authenticité et de poésie, à un Champagne "Rosé de Saignée" d'une telle personnalité, il fallait un flacon à la mesure. C'est chose faite aujourd'hui.

Nous vous avons presque tout dit. Le reste est dans une dégustation que nous vous souhaitons des plus agréables, des plus inoubliables.

Bonne lecture et à bientôt...
Jean-Baptiste Geoffroy



Offrir pour le plaisir, Plaisir d'Offrir.



Choisir d'offrir comme cadeau un Champagne R. Geoffroy est pour vous la certitude du plaisir procuré à ceux auquel il est destiné.

Pour donner encore plus de valeur à votre présent et ravir davantage les heureux bénéficiaires, choisissez d'embellir la Cuvée choisie en l'offrant dans son étui individuel "René Geoffroy".

Proposés en conditionnement de 6, et pour un somme modique*, ces étuis vous permettront d'enrichir des Cuvées différentes et de faire ainsi découvrir toutes les richesses Champagne du Terroir de Cumières.

* Coût de l'étui : 1,90 € TTC.



Le coin des rendez-vous

Salon des Vignerons Indépendants de Lille, du 19 au 22 Novembre 2004.

Notre dégustation-Vente Parisienne du Boulevard Haussmann se déroulera du 2 au 4 Décembre 2004.



Les "vues" de la Maison...

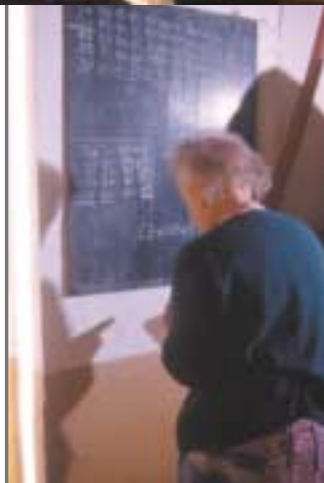


Chaque semestre, nous sélectionnerons 3 ou 4 photographies que nous aimons et qui symbolisent parfaitement notre Maison...

■ *Le "casse-croûte" par René*



■ *Après la cueillette...*



■ *La Pesée à l'Ancienne*



■ *Les coteaux sous la neige*



Elle est née, elle s'appelle Volupté !

Affirmer ces différences qui vous séduisent tant, c'est continuer dans l'évolution de nos habillages. C'est aussi marquer davantage le caractère de chaque Cuvée par le nom qui la désigne.

Ainsi la Cuvée Prestige devient à partir de novembre prochain le Champagne Volupté.

Son nom est en parfaite harmonie avec le plaisir des sens et la délectation que cette cuvée vous procure. Il est à la mesure de toute sa sensualité.

Découvrez ici, en avant-première, l'étiquette qui habillera le nouveau flacon Volupté, un flacon teinté antique, un flacon signé, à l'image d'une cuvée là encore d'Exception.

