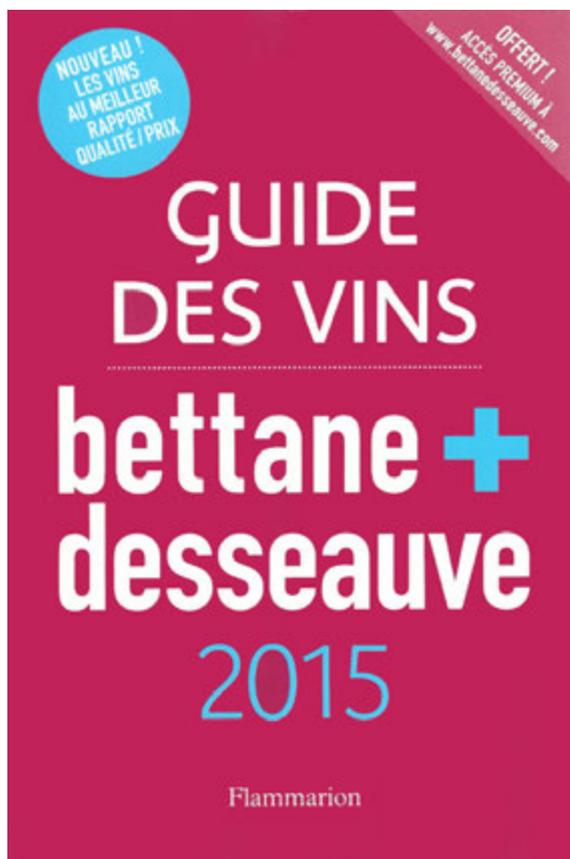


GUIDE DES VINS bettane + desseauve 2015



LE DOMAINE : Les Geoffroy sont implantés au cœur de la vallée de la Marne depuis le XVII^e siècle. Aujourd'hui, Jean-Baptiste et son père René cultivent 14 hectares de vignes dont 11 sur Cumières. Ils pratiquent la lutte intégrée en proscrivant toute utilisation de désherbants chimiques.

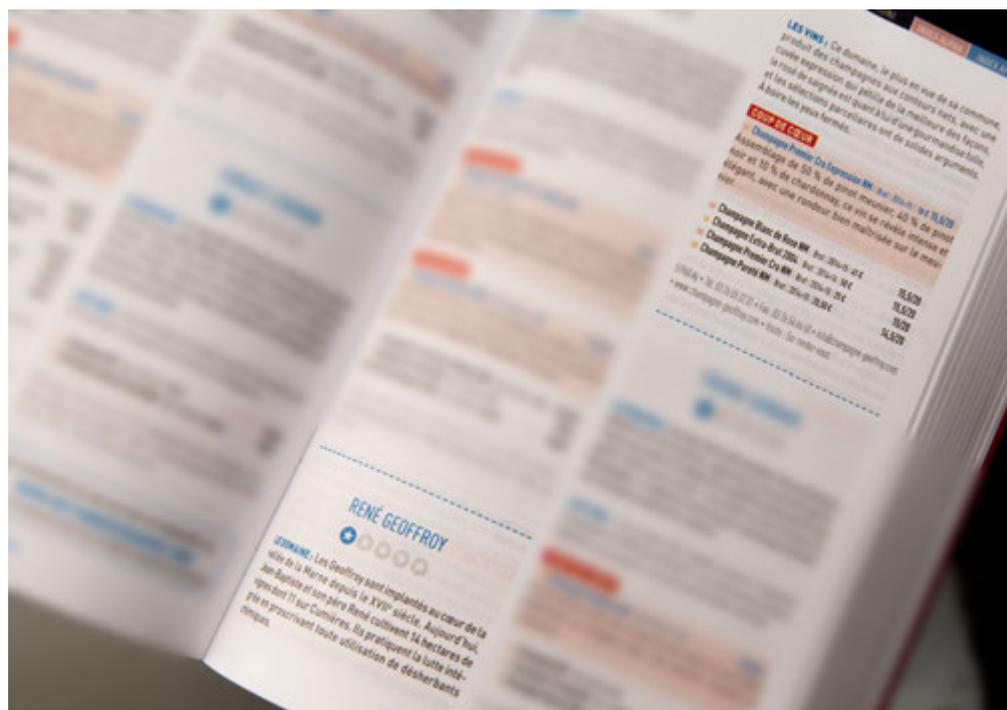
LES VINS : Ce domaine, le plus en vue de sa commune, produit des champagnes aux contours nets, avec une cuvée expression qui pétillie de la meilleure des façons, le rosé de saignée est quant à lui d'une gourmandise folle, et les sélections parcellaires ont de solides arguments. À boire les yeux fermés.

COUP DE COEUR

Champagne Premier Cru Expression NM Brut 2014 > 15 **15,5/20**

Assemblage de 50 % de pinot meunier, 40 % de pinot noir et 10 % de chardonnay, ce vin se révèle intense et élégant, avec une rondeur bien maîtrisée sur le meunier.

Champagne Blanc de Rose NM	Brut 2014 > 15	15,5/20
Champagne Extra-Brut 2004	Brut 2014 > 15	15,5/20
Champagne Premier Cru NM	Brut 2014 > 15	15/20
Champagne Pureté NM	Brut 2014 > 15	14,5/20



CHAMPAGNE RENE GEOFFROY

4, Rue Jeanson - 51160 AY - Tél - 03 26 55 32 31 - Fax. 03 26 54 66 50 - info@champagne-geoffroy.com
www.champagne-geoffroy.com