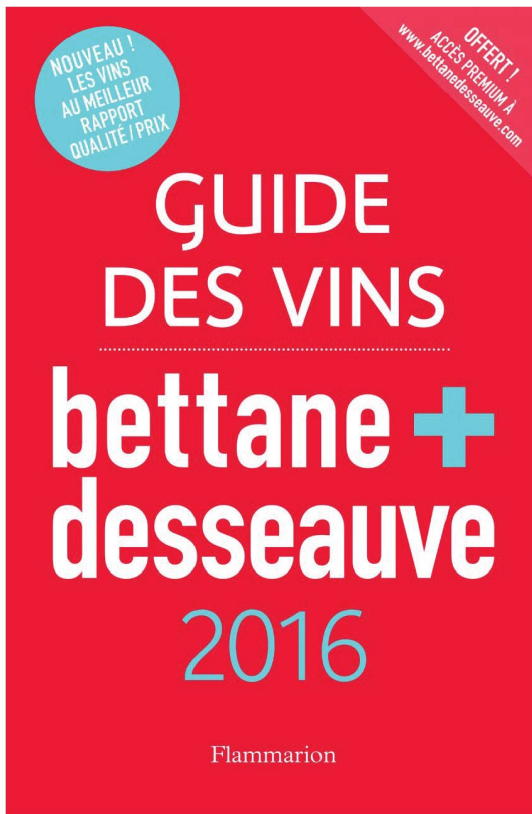


GUIDE DES VINS bettane + desseauve 2016



Le domaine : Les Geoffroy sont implantés au cœur de la vallée de la Marne depuis le XVIIe Siècle.

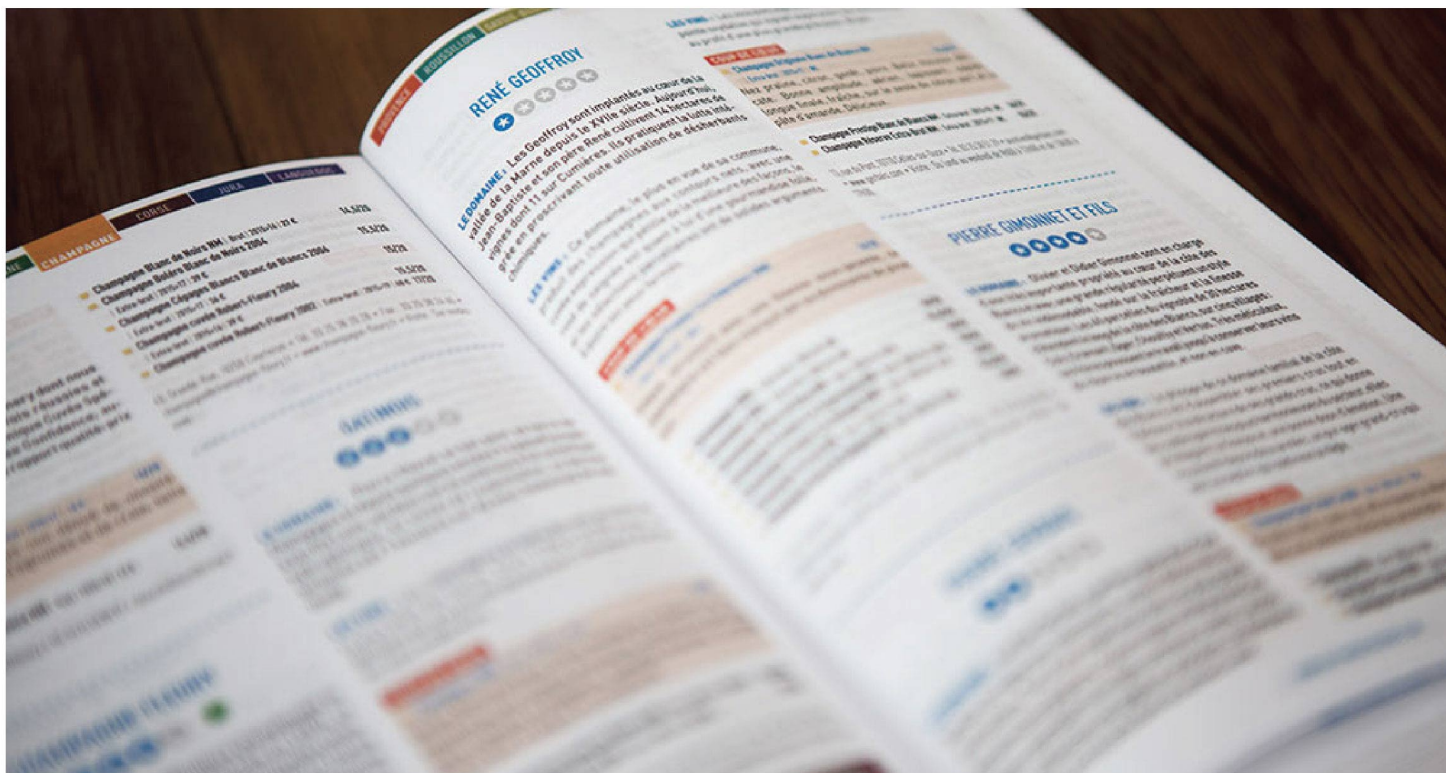
Aujourd'hui, Jean-Baptiste et son père René cultivent 14 hectares de vignes dont 11 sur Cumières . Ils pratiquent la lutte intégrée en proscrivant toute utilisation de désherbants chimiques.

Les Vins : Ce domaine, le plus en vue de sa commune, produit des champagnes aux contours nets, avec une cuvée expression qui pétille 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. A boire les yeux fermés .

COUP DE COEUR Empreinte 2008 Brut

Champagne Premier Cru Empreinte 2008 Brut 2015-20 **16/20**
Vineux, structuré avec une finesse sous-jacente , ce champagne est bien marqué par sa dominante de pinot noir .

- * Champagne 2005 Extra Brut 2015>18 NC **16/20**
- * Champagne 2004 Extra-brut 2015>16 NC **15.5/20**
- * Champagne Blanc de Rose Brut 2015>16 **16/20**
- * Champagne Premier Cru Expression NM Brut 2015>16 **15/20**
- * Champagne Premier Cru Volupté 2007 Brut 2015>19 **16/20**
- * Champagne Pureté NM Brut 2015> **15.5/20**
- * Champagne Rosé de Saignée NM Brut 2015> **16/20**



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