



BLANC DE ROSE

EXTRA BRUT

A Karine

Ce Champagne Blanc de Rose, conçu par macération, est unique en Champagne. La plupart des Champagnes Rosés contenant du chardonnay sont le résultat d'un assemblage. Au Champagne René Geoffroy, la philosophie du Rosé est une histoire de « saignée ». L'idée a donc germé de créer un Champagne Rosé de Saignée issu d'une macération de pinot noir et chardonnay, ensemble, dans la même cuve. Le mariage du jus du chardonnay et du pinot noir ensemble au contact des pellicules des deux cépages offre une harmonie encore jamais découverte. Une grande première en Champagne

CUVÉE : Champagne Blanc de rose 1er Cru Extra Brut
TERROIR : Argilo-limoneux avec présence de marne en profondeur pour le pinot noir et très calcaire pour le chardonnay.
Age moyen du vignoble : 30 ans
ASSEMBLAGE : Année 2013
50% pinot noir et 50% chardonnay
DOSAGE : 3 g/l
FORMATS : Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Co-macération en chapeau immergé dans une cuve ouverte en chêne. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

L'objectif lors de la création de cette nouvelle cuvée était d'élaborer un Champagne Rosé différent, plus aérien.

La délicatesse du nez vous dévoilera des notes de pétales de rose, violette et une pointe de grenadine. En bouche la minéralité frappante laisse s'échapper des arômes de zeste de mandarine, pamplemousse rose. Le tout agrémenté d'une superbe amertume et d'une fraîcheur de fin de bouche très agréable.

ACCORDS :

Ce Blanc de Rose est né pour l'apéritif. Mais il trouvera une place de choix aux cotés de poissons crus comme un carpaccio de saumon et flétan légèrement mariné, ou tout simplement un sashimi de thon rouge.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - Guide Bettane et Desseauve : 16/20
2019 - Guide gault et Millau : 16.5/20
2018 - Guide Gault Millau : 15/20
2018 - Bettane & Desseauve : 16/20
2017 - Guide RVF : 16/20
2017 - James suckling.com : 93/100
2016 - Le point - J.Dupont : 17/20
2014 - Tyson Stelzer - Australie : 91/100
Wine advocate - USA : 90/100



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

