



TERRE MILLÉSIME

EXTRA BRUT

A Azalée

Cette cuvée Millésimée est le fleuron de notre Maison. Et pour garantir l'excellence, ce Champagne n'est produit que lors des années exceptionnelles ; toujours en faible quantité. La philosophie de création de ce Champagne est de laisser s'exprimer la quintessence du Millésime, lors de l'assemblage des cépages. Chaque Millésime extra brut sera donc différent afin de percevoir toutes les qualités organoleptiques offertes par dame nature.

CUVÉE :	Champagne TERRE premier cru - Extra Brut Argilo-limoneux avec présence de marne en profondeur pour le pinot noir et très calcaire pour le chardonnay.
TERROIR :	Age moyen du vignoble : Minimum 50 ans Année 2006
ASSEMBLAGE :	70% Pinot noir et 30% Chardonnay
DOSAGE :	4 g/l - Tirage limité à 6096 bouteilles
FORMATS :	Tirage limité à 6050 bouteilles Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

- *Sélection à la vendange des raisins issus des parcelles les plus vieilles, offrant ainsi les caractères les plus riches de l'identité du Terroir
- *Au pressurage, sélection exclusive des jus de « Tête de Cuvée »
- *Vinification entièrement en barriques de chênes
- *Absence de fermentation malolactique conservant toute l'acidité naturelle du raisin.
- *Mise en bouteille sans filtration
- *Respect des règles anciennes pour la prise de mousse, par utilisation d'un bouchon de liège à la place des capsules métalliques.
- *Vieillessement des flacons dans nos caves au minimum 10 ans (au lieu de 3 exigés habituellement)
- *Tirage limité à 6050 bouteilles et 193 Magnums.

DÉGUSTATION :

La complexité du nez laisse éclater des arômes de groseille, cassis, cerise, assorti d'un boisé délicat et sensuel, sur la vanille, la cannelle et la poire. De séduisantes senteurs d'agrumes (citron, mandarine), pêche ou encore abricot rôti viennent clôturer ce superbe sens olfactif. En bouche, l'attaque est pure, d'une rare densité, ponctuée d'une savoureuse minéralité. Ensuite le chardonnay se révèle avec sa palette de notes beurrées, briochées et toastées évoluant vers le café et le chocolat.

L'effervescence douce et crémeuse fait de ce Champagne un grand Vin.

ACCORDS :

Il est conseillé de carafier ce Champagne environ 30 minutes avant de le déguster à 12°C afin que l'énergie en sommeil durant ces longues années de vieillissement trouve sa plénitude. Les grands amateurs apprécieront ce Champagne Millésimé à l'apéritif. Mais ce grand vin autorise les accords les plus inédits comme une nage d'oursin et de crabe au safran, un risotto aux truffes et parmesan ou encore une superbe pièce de bœuf juste grillée.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - Guide RVF : 15.5/20
2018 - Guide Gault Millau : 17/20
2018 - Bettane & Dessenave : 16/20
2018 - Weinwirtschaft - Allemagne : 95/100
2018 - Le point - J.Dupont : 15.5/20
2018 - Guide Gault Millau : 15.5/20
2017 - James suckling.com : 96/100
2016 - Magazine le Point : 18/20
2016 - Guide Hachette : Coup de Coeur ***
Guide Revel - Canada : 17/20
Wine advocate - USA : 95/100
Wine spectator - USA : 91/100
Stephen Tanzer's - USA : 93/100

CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

