



EMPREINTE

EMPREINTE EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS

A Sacha

Ce Champagne est l'empreinte du cépage pinot noir du cœur de Terroir de Cumières. L'objectif est d'offrir chaque année la meilleure expression du pinot noir de quelques parcelles du Terroir. Ce Champagne trouve sa complexité et sa matière grâce à son sol argileux calcaire et dévoile ensuite une élégance révélatrice des grands Terroirs.

CUVÉE :	Champagne Empreinte 1er Cru Brut
TERROIR :	Argileux et calcaire, avec des fragments de pierre meulière (silex) Sélection de parcelles très précoces de Cumières (Barremonts, Demoiselles, Houtrants) Age moyen du vignoble : 30 ans
ASSEMBLAGE :	Année 2015 100% Pinot noir
DOSAGE :	1 g/l
FORMATS :	Demie, Bouteille et Magnum

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Sélection uniquement de la Cuvée (premier jus du pressurage). Vinification parcelle à 80% en foudres, demi-muids et barriques. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

Au nez, un bouquet enrobé et flatteur d'une palette complexe d'arômes de fruits rouges. La bouche s'avère aérienne, vive et nerveuse. De grande fraîcheur, elle impose des saveurs gourmandes de fraises, de groseilles, ponctuées de notes de fleurs odorantes telle la pivoine. Bel équilibre et finale persistante.

ACCORDS :

Par sa puissance, ce Champagne Empreinte, remarquable allié de la gastronomie, s'accordera à des saveurs expressives. Une poularde de Bresse aux morilles, une caille aux raisins, une fricassée de champignons des sous-bois trouveront parfaite harmonie avec ce Champagne Empreinte servi à 11-12°C.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide RVF : 92/100
2020 – Guide Gault Millau : 16.5/20
2020 décembre – A.Galloni – USA : 93+/100
2020 – Wine spectator – USA : 93/100
A supprimer de cette liste de commentaires de presse :
2018 – Guide gault Millau : 17/20



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

