

Aguiló

V I N A T E R I A

**Establecimiento especializado
en los vinos del Priorat
y del Montsant...
y en los mejores Champagnes**

Miquel Barceló, 11. 43730 Falset (Tarragona)

Tel.: +977 830 304

www.aguilovinateria.com

Geoffroy

4 rue Jeanson

51160 Aÿ

Tel.: +33 (0)3 26 55 32 31

info@champagne-geoffroy.com

www.champagne-geoffroy.com



RM

Propietario: Jean-Baptiste y Karine Geoffroy

Fundación: 1950, para la elaboración de champagne

Viñedo: 14,5 ha.

Viticultura: Bio. Haute Valeur Environnementale, nivel 3

Producción anual: 110.000 bot.

Visitas: Concertadas

92 100

GEOFFROY EXPRESSION PREMIER CRU

Brut NV / € €

50% Meunier, 40% Pinot Noir,
10% Chardonnay

Muy fresco en nariz, agradables notas de fruta madura que invitan a beber. En boca también predomina la frescura muy bien combinada con sabores de buena crianza.

91 100

GEOFFROY PURETÉ PREMIER CRU

Brut Nature NV / € €

50% Meunier, 40% Pinot Noir,
10% Chardonnay

Aromas de buena intensidad, cítricos, manzana, fruta de hueso, especias dulces, canela. Buena tensión en boca, punzante, bien estilizado, largo, persistente.

94 100

GEOFFROY VOLUPTÉ PREMIER CRU 2011

Brut Millésime / € € €

100% Chardonnay

Un vino con un magnífico equilibrio tanto en nariz como en boca, aromas florales y de fruta fresca, buenos cítricos. Muy vivaz en boca, recto, buena longitud y persistencia.

93 100

GEOFFROY
TERRE PREMIER CRU 2006

Extra Brut Millésime / € € € €

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Aromas de fresa, frambuesa, cereza picota, naranja, arándanos, especias, compota. En boca es sedoso, buena textura, agradablemente afrutado, bien equilibrado.

89 100

GEOFFROY
ROSÉ DE SAIGNÉE
PREMIER CRU 2014

Brut Millésime / € € €

100% Pinot Noir

Aromas de fruta negra y roja, bayas salvajes, manzana al horno, avellanas. En boca es potente, vinoso, carnoso, el paso es equilibrado, perfil muy gastronómico.

95 100

GEOFFROY
LES HOUTRANS
COMPLANTÉS

Brut Nature Millésime / € € € € €

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Petit Meslier y Arbanne

Ensamblaje compuesto por una reserva de vinos, desde la cosecha 2008 hasta la 2012. Complejo, muy fresco, abanico de frutas, vivaz, buena acidez y expresividad.