



À Karine

# CHAMPAGNE GEOFFROY

## BLANC DE ROSE CUMIÈRES PREMIER CRU



Un Champagne intime, qui célèbre la communion harmonieuse à part égale de Pinot noir et Chardonnay. Créée par Jean-Baptiste Geoffroy en 2008, cette cuvée reflète, les deux aspects d'une même réalité, la dualité existant dans la nature : le jour et la nuit, le froid et la chaleur, la souplesse et la dureté, l'immobilisme et le mouvement. Blanc de Rose est un Champagne fluide, symétrique et vivifiant.

### VIGNE & TERROIR

Âge : + de 30 ans

Village : Cumières Premier Cru

Vigne : Sélection des vignes à Coteaux Champenois. Rendement limité.

Lieu-dit : « La Montagne » exposition sud-est,  
« Les Bellenaux » exposition sud

Sol : « La Montagne » a peu de terre arable et plonge directement dans la craie. « Les Bellenaux » a un sol plus profond, brun, argilo-crayeux

### CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Millésime : 2015

Dosage : 2 g/L Extra Brut

Flacon : Bouteille, Magnum

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage. Table de tri avant encuvage en cuve tronconique en bois.

Co-macération des deux cépages pendant 60h à froid pour obtenir des arômes fins et une couleur naturelle. Fermentation du jus de goutte en levures indigènes et élevage sur lies fines pendant 8 mois.

Prise de mousse sous liège.

84 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

### DÉGUSTATION

Champagne au profil original et dynamique. Le nez révèle des notes de pétales de rose, mêlées à des nuances d'orange sanguine et de safran. En bouche, une acidité vibrante avec des arômes de mandarine et de pamplemousse rose, suivie d'une longue finale. Idéal avec des plats légers tels que les carpaccios de poissons, sashimis, fruits de mer, ou des desserts aux agrumes