



À Sacha

CHAMPAGNE GEOFFROY

EMPREINTE CUMIÈRES PREMIER CRU



Cette cuvée représente le caractère délicat des pinots noirs du terroir de Cumières. Ce champagne est issu de trois parcelles historiques sur des terroirs complexes donnant de petits raisins mûrs et concentrés. L'objectif est de retranscrire les singularités du sol réputé pour ce cépage.

VIGNE & TERROIR

Âge : + de 40 ans

Village : Cumières Premier Cru

Lieu-dit : Les Chalmonts, Les Barremonts, Les Pêchers – exposition sud - sud

Sol : Argileux-calcaire avec des fragments de pierre meulière (silex)

Altitude : Mi coteaux à 160m – pente 19%

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100% Pinot Noir

Millésime : 2017

Dosage : 3 g/L Extra Brut

Flacon : Demi-bouteille, Bouteille, Magnum, Jéroboam

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage. Pressoir traditionnel Coquard.

Sélection exclusive des jus de « Tête de Cuvée ».

Vinification parcellaire et par gravité.

Fermentation levures indigènes en fûts et foudre de chêne.

Élevage sur lies.

72 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION

Au nez, un bouquet complexe d'arômes de fruits rouges, de pomme cuite, et quelques notes de fruits secs. Une bouche aérienne, vive et nerveuse. Ce Champagne se distingue par son équilibre entre richesse et fraîcheur, avec une profondeur et une complexité qui le rendent idéal pour accompagner un repas gastronomique. Bel accord avec des volailles rôties ou encore des fromages affinés.