



À Colombine

CHAMPAGNE GEOFFROY

EXPRESSION CUMIÈRES PREMIER CRU

Le champagne Expression est le reflet de vignes plantées sur la rive droite de la Grande Vallée de la Marne. C'est la première cuvée de la Maison. Elle est systématiquement issue d'un assemblage de raisins et de millésimes. C'est notre vin mémoire que nous nous transmettons de génération en génération.

VIGNE & TERROIR

Âge : + de 30 ans

Village : Cumières Premier Cru

Sol : Argilo-calcaire, Sableux, Marneux

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 40% Pinot Noir, 35% Meunier, 25% Chardonnay

Multi-millésime : 50% Millésime 2020. Chaque année nous prélevons 50% de notre réserve perpétuelle commencée dans les années 1970.

Dosage : 3,5 g/L Extra Brut

Flacons : Bouteille, Magnum, Jéroboam



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage.

Pressoir traditionnel Coquard.

Vinification parcellaire et par gravité.

Fermentation levures indigènes en cuve d'acier émaillé.

Élevage sur lies.

Vin de réserve conservé en foudres de chêne et en cuves béton.

36 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION

Nez mûr et parfumé, son bouquet expressif libère de beaux arômes de pomme compotée, rehaussés de notes de vanille. En bouche, l'attaque est toute en finesse avec beaucoup d'ampleur de fruits. Et en finale une superbe fraîcheur.