



# CHAMPAGNE GEOFFROY

À Jakob, Truffe et Gaston

## PURETÉ CUMIÈRES PREMIER CRU

La Cuvée Pureté est un Brut Nature, multi-millésime, qui profite d'un séjour prolongé dans nos caves pour développer son équilibre naturel. Née du même assemblage que notre cuvée Expression, la phase de maturation se poursuit jusqu'à 5 ans de cave sur lattes pour un dégorgement tardif sans dosage. Le vin sera ainsi élevé par le temps et nourrit par ses lies.

### VIGNE & TERROIR

Âge : + de 30 ans

Village : Cumières Premier Cru

Sol : Argilo-calcaire, Sablonneux, Marneux

### CARACTÉRISTIQUES

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

Multi-millésime : 50% année 2018, 50 % réserve perpétuelle commencée dans les années 1970

Dosage : 0 g/L Brut Nature

Flacon : Bouteille



### 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 cuves béton.

60 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

### DÉGUSTATION

Nez discret et cristallin. Le vin s'étire par une minéralité

revigorante, se finissant sur une note vive, florale et citronnée.

Un vin fuselé et long avec une finale sur de fins amers.

En bouche, les arômes d'agrumes se confirment, accompagnés

de notes de pomme verte, de poire et pierre à fusil.

La texture est élégante, presque crayeuse. Sa trame épurée

appelle les notes iodées de crustacés tels que les huîtres

ou les oursins.