



CHAMPAGNE GEOFFROY

À Rosalie

ROSÉ DE SAIGNÉE CUMIÈRES PREMIER CRU



La Cuvée Rosé de Saignée est un champagne, issu exclusivement des Pinot noirs du terroir de Cumières. Les rosés du domaine sont nés d'une histoire d'amour qui remonte aux premiers vins élaborés par la famille Geoffroy. Après quelques heures au contact de la pellicule du raisin, le jus acquiert une couleur naturelle s'enivrant d'arômes subtils de fruits rouges.

VIGNE & TERROIR

Âge : Entre 30 et 40 ans

Village : Cumières Premier Cru

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

Sol : Argilo-calcaire

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100% Pinot noir

Millésime : 2019

Dosage : 6g/L Extra Brut

Flacon : Demi-bouteille, Bouteille, Magnum

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Pas d'extraction forte, mais plutôt une infusion; les raisins doivent être à pleine maturité. Macération à froid en baies entières pendant 78 heures.

Prélèvement de jus de goutte (partie liquide) qui part en fermentation spontanée.

Élevage sur lies fines pendant 8 mois.

48 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION

Belle robe intense aux reflets rubis. Le nez de ce champagne est un bouquet de printemps. La fraise des bois, la cerise et la mûre symbolisent le parfum dominant de cette cuvée. Un Champagne qui révèle son terroir avec un fruit d'une belle ampleur et une allonge joliment gourmande. Cette bulle séduit par sa couleur et sa personnalité juteuse.