



À Azalée

# CHAMPAGNE GEOFFROY

## TERRE

### CUMIÈRES PREMIER CRU

Cette cuvée Millésimée est le coup de cœur de notre Maison. Ce Champagne n'est produit que lors des années exceptionnelles ; toujours en faible quantité. La philosophie de cette création est de laisser s'exprimer la quintessence du Millésime, lors de l'assemblage. Chaque millésime sera donc différent afin de percevoir toutes les qualités organoleptiques offertes par dame nature.

#### VIGNE & TERROIR

Âge : Environ 50 ans

Village : Cumières Premier Cru

Vigne : Sélection à la vendange des raisins issus des parcelles les plus vieilles, offrant ainsi les caractères les plus riches de l'identité du terroir

Sol : Argilo-calcaire

#### CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 75 % Pinot noir, 25% Chardonnay

Millésime : 2015

Dosage : 0 g/L Brut Nature

Flacon : Bouteille, Magnum - Production limitée : 2152 bouteilles



#### 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 et élevage sur lies en fût de chêne.

Prise de mousse sous liège.

Minimum 120 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

#### DÉGUSTATION

Au nez, ce Champagne révèle des notes d'épi de blé et de lavande. En bouche, une minéralité marquée met en avant des saveurs d'orge germé, de tabac blond et de fût à whisky. Il offre une grande sapidité et une fraîcheur exceptionnelle après plus de 10 ans de cave. Il est conseillé de carafier le Champagne 30 minutes avant de le déguster à 12°C pour libérer pleinement ses arômes.