CHAMPAGNE

GEOFFROY

COLLINARDINS

DAMERY BLANC

Cette parcelle « Collinardins » est située sur le Terroir de Damery juste à la limite avec Cumières.
Tout le travail à la vigne, depuis la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, est réalisé dans l'objectif de créer un vin tranquille. De plus une partie de cette parcelle très court noué, ce qui produit des grappes millerandées qui apportent une superbe concentration naturelle.

VIGNE & TERROIR

Âge : + de 30 ans

Village : Damery

Lieu-dit : « Les Collinardins » - exposition sud-ouest

Vigne : Raisins millerandés, concentrés et dorés. Rendement limité.

Sol : Argilo-siliceux, puis à 70 cm de profondeur craie blanche gélifractée

Altitude : 104 m - 18 % de pente

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100 % Chardonnay

Millésime : 2022

Garde : 15 à 20 ans

Flacons : 500 bouteilles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage.
Pressurage direct dans un pressoir traditionnel Coquard.
Écoulement totalement par gravité.
Débourbage très léger. Dose SO2 très faible.
Fermentation spontanée.
Élevage de 24 mois en demi-muid et WineGlobe sur lies de vendanges, avant une mise en masse de 3 mois en céramique Clayver.
Fermentation malolactique en barriques.
Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION

Le terroir crayeux de cette parcelle apporte minéralité et tension. On y perçoit des arômes de fleur d'acacia et de poire, suivis de notes briochées. La bouche est longue et saline, offrant un Chardonnay à garder en cave. Ce vin révèle la finesse et la complexité des terroirs champenois, constituant une alternative intéressante pour les amateurs de Champagne.

Champagne René Geoffroy - 4, rue Jeanson - 51160 AY - Tél : 03 26 55 32 31 - www.champagne-geoffroy.com - info@champagne-geoffroy.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération