



CHAMPAGNE GEOFFROY

CUMIÈRES ROUGE TRADITIONNEL



Les vins rouges de Champagne ont une longue histoire, notamment à Cumières, où la qualité du terroir et l'exposition des sols calcaire et argilo-calcaire favorisent les pinots noirs «griotte». Roger Geoffroy a lancé la production après-guerre pour les vendangeurs. Soixante-dix ans après, nous prenons toujours plus de plaisir à prouver que la Champagne est aussi un grand terroir de vin rouge.

VIGNE & TERROIR

Âge : environ 45 ans

Village : Cumières Premier Cru

Lieu-dit : Chalmont, Madelonne

Vigne : Sélection des vignes à coteaux champenois.
Rendement limité

Sol : Argilo-calcaire avec fragments de pierre meulière (silex)

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100 % Pinot Noir

Multi-millésime : de 2019 à 2022.

Garde : 15 à 20 ans

Flacon : Bouteille, Magnum

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage.
Table de tri avant encuvage.

Macération à froid de quelques heures, vinification en cuve ouverte de chêne avec remontages et peu de pigeage.

Pas d'extraction forte mais plutôt une infusion, il est important que les raisins arrivent en cuve à pleine maturité pour obtenir des arômes fins.

Fermentation spontanée et élevage en fût de chêne de 18 à 24 mois.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION

Le Cumières Rouge Traditionnel est un vin de couleur rouge brillant, avec un nez typique du pinot noir révélant des notes de cerise «griotte». En bouche, il offre des fruits rouges mêlés et des tanins soyeux, créant un équilibre agréable. Polyvalent et élégant, il accompagne divers plats grâce à sa fraîcheur et ses arômes fruités, tout en étant agréable à déguster seul. À servir légèrement rafraîchi à 14-16°C pour préserver sa fraîcheur et sa complexité aromatique.