À Margaux

CHAMPAGNE

GEOFFROY

VOLUPTÉ

CUMIÈRES PREMIER CRU

Le Champagne Volupté est le digne représentant d'un Blanc de Blancs de la grande Vallée de la Marne. Année après année, c'est le reflet de chardonnays qui s'épanouissent sur les coteaux ensoleillés de Cumières. Ancrées sur un sol peu profond, les vignes puisent de la craie du Campanien leur énergie et leur minéralité.

VIGNE & TERROIR

Âge : Environ 30 ans

Village : Cumières Premier cru

Lieu-dit : « La Montagne » exposition Sud-est,
« Les Tourne-Midi » exposition Sud-ouest

Sol : Maigre, très calcaire, craie du campanien affleurante

Altitude : 120m - 30% de pente

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100% Chardonnay

Millésime : 2017

Dosage : 2g/L Extra Brut

Flacon : Bouteille

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 en demi-muid et foudre de chêne.
Élevage sur lies.
84 mois de cave sur lattes.
Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION

Le nez présente des arômes raffinés de fruits blancs, tandis que l'attaque en bouche est ciselée avec une texture crémeuse. Les saveurs de fruits blancs se combinent avec des saveurs d'agrumes confits et de noisette. La finale est longue et élégante, avec une minéralité crayeuse typique des grands Chardonnay. Ce Champagne s'accorde parfaitement avec des mets délicats comme des langoustines du Guilvinec ou un vieux parmesan.

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