

GAULT & MILLAU 2016

Gault & Millau

L'expert gourmand



GUIDE **CHAMPAGNES** 2016

330 Maisons • 1 400 champagnes

CHAMPAGNE RENE GEOFFROY

4, Rue Jeanson - 51160 AY - Tél - 03 26 55 32 31 - Fax. 03 26 54 66 50 - info@champagne-geoffroy.com
www.champagne-geoffroy.com

René Geoffroy



RAISONNÉE

VENTE SUR PLACE

VISITE SUR PLACE

Jean-Baptiste Geoffroy - 4 rue Jeanson - 51160 - Ay-Champagne -

T: 03 26 55 32 31 -

<http://www.champagne-geoffroy.com>

Installés dans la grande vallée de la Marne, René et Jean-Baptiste Geoffroy ont une prédilection pour les cépages rouges, pinot noir ou pinot meunier - le chardonnay servant d'appoint. Leurs champagnes sont pleins et vineux grâce à un ensoleillement généreux, car toutes les vignes de Cumières sont en coteaux. Les vinifications - désormais dans les nouvelles installations d'Aÿ - sont menées en foudres de chêne et évitent systématiquement la fermentation malolactique.

René Geoffroy Empreinte brut (1er cru)

BSA | 15,5/20



Un brut au profil aromatique de fruits blancs à pleine maturité, de miel et d'arômes briochés. Un nectar gourmand au dosage bien intégré et à la finale fraîche. Dégustation septembre 2015

René Geoffroy Expression brut (1er cru)

BSA | 15,5/20



Cette cuvée de caractère, qui saura vous accompagner tout au long d'un repas gastronomique, décline des arômes floraux, de fruits secs et de sous-bois. La finale sur des notes lactées lui confère de l'ampleur. Dégustation septembre 2015.

René Geoffroy Millésimé extra brut (1er cru)

2005 | 16/20



Un millésimé légèrement oxydatif qui exhale des arômes de noisettes torréfiées et de morilles. Le dosage extra brut est très juste et n'enlève rien à la plénitude de la bouche. De bons moments de gastronomie garantis. Dégustation septembre 2015.

René Geoffroy Pureté brut nature ♥

BSA | 16/20



Ce champagne brut nature allie pureté et élégance. Les notes riches de miel, de pêche blanche et d'amandes contrastent avec le caractère aérien de la texture. Dégustation septembre 2015.

René Geoffroy Volupté brut (1er cru)

BSA | 15,5/20



Cette cuvée délicate au nez discret se dévoile en bouche, tout en légèreté sur des notes d'agrumes, de fruits confits, de fruits blancs et de jasmin. Belle finale sur des arômes toastés. Dégustation septembre 2015

René Geoffroy Blanc de Rose extra brut (1er cru)

BSA | 15,5/20



Belle cuvée extra-brut, un peu poudrée, autour de notes de fruits rouges et de roses. Un style d'antan qui ravira les amateurs de Champagnes rosés purs et aériens. Dégustation septembre 2015.

René Geoffroy Rosé de Saignée brut (1er cru)

BSA | 16/20



Ce rosé de saignée est extrêmement vineux, il allie la gourmandise de la cerise cuite et de la framboise au caractère canaille des épices. Un vrai péché pour les plus gourmands d'entre nous. Dégustation septembre 2015.

CHAMPAGNE RENE GEOFFROY

4, Rue Jeanson - 51160 AY - Tél - 03 26 55 32 31 - Fax. 03 26 54 66 50 - info@champagne-geoffroy.com

www.champagne-geoffroy.com