



CUMIÈRES ROUGE 2015

PINOT NOIR

Le Cumières rouge au Champagne Geoffroy est une histoire de tradition. Certaines années, le Pinot noir issu de nos plus vieilles vignes, avec un faible rendement révèle remarquablement le caractère de ce cépage délicat et sensuel.

De petites grappes bien serrées, une maturité parfaite, une couleur profonde sont d'excellents critères pour décider de millésimer, et ainsi conserver toutes les spécificités de l'année.

Après un élevage en demi-muids et ensuite en cuve, seule notre dégustation sera le juge de paix pour honorer ce vin du millésime.

CUVÉE :	Cumières Rouge Pinot noir 2015
TERROIR :	Argileux et calcaire avec des fragments de pierre meulière (silex) Âge moyen du vignoble : 60 ans
ASSEMBLAGE :	100% pinot noir
QUANTITÉ :	1900 bouteilles, mise en bouteille en Novembre 2018
GARDE :	De 10 à 15 ans
FORMATS :	Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage strict. Macération à froid, vinification en cuve ouverte en chêne avec pigeage et remontage. Elevage de 18 à 24 mois en demi-muids et barriques avant une conservation en cuve inox, en cave à température constante. Fermentation malolactique en barriques. Jamais de collage et jamais de filtration.

DÉGUSTATION :

Couleur d'un rouge rubis intense, très belle luminosité. Les effluves ressenties au nez révèlent le caractère du pinot noir : Cerise, raisin frais, mûre, avec une profondeur soyeuse. La bouche s'ouvre sur des notes plus épicées de cannelle, clou de girofle, pain d'épices pour terminer sur un registre plus jeune de fruits frais.

ACCORDS :

Le caractère affirmé de ce 2015 s'épanouira en accompagnant des viandes rouges comme un filet de bœuf parsemé de champignons sauvages. Les gibiers à plumes (faisan, perdrix) ne seront pas en reste. Il est conseillé de carafier ce Cumières Rouge environ 2 heures avant de la déguster à 14-15°C

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 – Guide RVF : 14.5/20

2016 - Guide RVF : 14.5/20



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

