



EXPRESSION

BRUT

A Colombine

Le Champagne Expression est la première cuvée de la Maison. Issu systématiquement d'un assemblage de deux années, ce Champagne séduit par sa dominance fruitée, son équilibre et son étonnante fraîcheur en fin de bouche. La notion de plaisir et son côté rafraichissant font de ce Champagne le partenaire idéal de l'apéritif.

CUVÉE :	Champagne Expression
TERROIR :	Cumières, Hautvillers, Damery et Fleury la Rivière sur de multiples terroirs des 3 cépages
ASSEMBLAGE :	53% de l'année 2015 et 47% de l'année 2014 35% de Pinot noir, 35% de Meunier et 30% de Chardonnay
DOSAGE :	5g/l
FORMATS :	Bouteille, Magnum et Jéroboam

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Vinification parcellaire en cuves acier émaillé thermorégulées. Vin de réserve conservé en partie en foudres de chêne. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

Mûr et parfumé, son bouquet expressif libère de beaux arômes de pomme compotée, rehaussés de notes de vanille. En bouche, l'attaque est toute en finesse avec beaucoup d'ampleur de fruits. Et en finale, une superbe fraîcheur.

ACCORDS :

Réserver ce Champagne Expression pour l'apéritif ou encore sur des entrées de feuilleté de fruits de mer ou ris de veau braisé.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - James Suckling.com : 91/100
2019 - Guide RVF : 14/20
2018 - Guide Gault Millau : 16/20
2018 - Guide RVF : 14.5/20
2018 - Guide Gault Millau : 15/20
2018 / 2019 - Guide Tyson Stelzer - Australie : 92/100
2016 - Bettane & Desselvaux : 15/20
Burghound - USA : 92/100
Wine advocate - USA : 89/100
Wine spectator - USA : 90/100
Stephen Tanzer's - USA : 91/100



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

