



ROSÉ DE SAIGNÉE

BRUT

A Rosalie

Le champagne Geoffroy fait partie de ces très rares Maison qui élaborent son Champagne Rosé par « saignées » lors de la macération des pinots noirs. Après quelques heures au contact de la pellicule du raisin, le jus acquiert une couleur superbe et naturelle s'enivrant d'arômes subtils mais profonds de fruits rouges.

Le rosé de saignée est une rareté en champagne

CUVÉE :	Champagne Rosé de Saignée 1er Cru Brut
TERROIR :	Argilo-limoneux avec présence de marne en profondeur. Age moyen du vignoble : 25 ans
ASSEMBLAGE :	Année 2014 100% pinot noir
DOSAGE :	7 g/l
FORMATS :	Demie blanche, Bouteille spéciale blanche et Magnum blanc

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Macération en chapeau immergé dans une cuve ouverte en chêne. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

La teinte rouge rubis de ce Rosé de Saignée est, en préambule, un plaisir pour les yeux. Le nez de ce Champagne est un bouquet de printemps. La rose, la fraise des bois, la framboise et plus tard la mûre, s'harmonisent parfaitement pour offrir au dégustateur, des arômes inattendus dans un Champagne Rosé habituel. La bouche est la poursuite du nez, avec la structure du pinot noir qui laisse en fin de bouche une vinosité convaincante. De par sa fraîcheur, ce Champagne Rosé de Saignée est à déguster dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de ces arômes de petits fruits rouges frais et croquants.

ACCORDS :

Ce champagne Rosé s'harmonisera parfaitement aux produits nobles de la mer tel une poêlée de coquilles et jacks ou la finesse d'un homard ou d'une langouste. Côté terre, un magret de canard juste rôti avec quelques pêches sera parfait. Une soupe de pêche accompagnée de quelques fraises avec une flûte de ce Champagne Rosé vous laisseront à l'œil et en bouche un souvenir impérissable.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - Guide RVF : 15.5/20
2019 - Guide Bettane et desseauve : 16/20
2019 - Guide Gault et millau : 15.5/20
2018 - Guide RVF : 14.5/20
2018 - Guide Gault Millau : 16/20
2018 - Bettane & Desseauve : 15.5/20
2018 / 2019 - Guide Tyson Stelzer - Australie : 94/100
2017 - James suckling.com: 93/100
2015 - Guide Hachette : Coup de Coeur
Burghound - USA : 91/100
Wine advocate - USA : 93/100
Wine spectator - USA : 92/100



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

