



PURETÉ

1er CRU BRUT NATURE

Ce Champagne Pureté, dépourvu de tout dosage au dégorgement se distingue par son dépouillement et son authenticité. Le détail et la droiture de ce Champagne sont impressionnants de précision.

CUVÉE :	Champagne Pureté Brut nature
TERROIR :	Cumières
ASSEMBLAGE :	35% Meunier, 35% Pinot noir et 30% Chardonnay 53% de l'année 2015 et 47% de l'année 2014 + réserve perpétuelle.
DOSAGE :	0 g/l
FORMATS :	Bouteille

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Vinification parcellaire en cuves acier émaillé thermorégulées. Vin de réserve conservé en foudres de chêne et en cuves béton. Fermentation malolactique non recherchée

DÉGUSTATION :

La pure expression du meunier livre son fruité et sa rondeur avec la finesse et l'élégance des cépages qui l'accompagnent. La parfaite maturité des raisins procure à ce brut nature un coté iodé, épicé et suave ponctué d'une agréable fraîcheur.

ACCORDS :

Un Champagne non dosé est toujours parfait à l'apéritif. Mais si vous l'accompagnez de quelques huîtres, il saura sublimer la note iodée du crustacé. Il se mariera également parfaitement aux nouvelles habitudes culinaires. Sa trame épurée appelle une cuisine respectant les saveurs originelles, sans artifice. Enfin, un brie de meaux à parfaite maturité sera un agréable compagnon de fin de repas.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide RVF : 90/100
décembre 2020 – Magazine le point : 17/20
décembre 2020 – A.Galloni – USA : 90/100
2019 – Guide RVF : 15/20
2019 – Guide Bettane et Desseauve : 15.5/20
2018/2019 – Guide Tyson Stelzer – Australie : 92/100
2018 – Guide Gault Millau : 16/20
Wine Advocate – USA : 90/10
Vinum – Allemagne : 17.5/20



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

