



ROSÉ DE SAIGNÉE

BRUT

A Rosalie

Le champagne Geoffroy fait partie de ces très rares Maisons 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 2016 100% Pinot noir
DOSAGE :	6 g/l
FORMATS :	Demie blanche, Bouteille spéciale blanche et Magnum blanc

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage sur table de tri. Macération de 40h à froid en cuve ouverte en chêne. Fermentation alcoolique spontanée. 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 à une cuisine tendance « asiatique » offrant à la fois les saveurs salées, sucrées et épicées. Un steak tartare révélera la vinosité de ce Champagne, apportant ainsi un équilibre dans le plat. 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

2020 – Guide Gault Millau : 16/20
Décembre 2020 – Vinum – Allemagne : 17/20
Décembre 2020 – A.Galloni – USA : 88/100
2019 – James Suckling.com : 93/100
2019 – Guide RVF : 15.5/20
2019 – Guide Bettane et Desseuve : 16/20
2018 – Guide RVF : 14.5/20
2018 – Bettane & Desseuve : 15.5/20
2018/2019 – Guide Tyson Stelzer – Australie : 94/100
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

