



VOLUPTÉ

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

A Margaux

L'objectif de ce Champagne Volupté est d'offrir, chaque année, la plus belle expression du Chardonnay du terroir de Cumières. Le calcaire sur lequel les vignes de chardonnay sont cultivées, confère à ce Champagne toute l'élégance, la finesse et la minéralité de ce cépage. Découvrez ainsi un Blanc de Blancs de la grande Vallée de la Marne.

| | |
|--------------|---|
| CUVÉE : | Champagne Volupté 1er Cru Brut |
| TERROIR : | Très calcaire avec une faible couche de terre végétale. Sélection des plus belles parcelles de chardonnay du terroir de Cumières 50% de la parcelle les Chênes, exposition sud est (grande expression de fruit) 50% de la parcelle les Tourne midi, exposition ouest (pureté de la minéralité) Age moyen du vignoble : 35 ans |
| ASSEMBLAGE : | Année 2014 100% Chardonnay |
| DOSAGE : | 2 g/l |
| FORMATS : | Bouteille spéciale antique |

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Sélection uniquement de la Cuvée (premier jus du pressurage). Vinification du lieu dit solaire des Chênes en demi muid et du lieu dit minéral des Tourne midi en cuves acier émaillé. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

Champagne aux reflets or doré et à la mousse fine et légère. Au nez, les fruits exotiques (ananas, litchi, pamplemousse) se mêlent à une minéralité délicate, pour apporter une réelle pureté. La bouche soyeuse et raffinée laisse percevoir une ossature remarquable, ponctuée d'arômes délicats de brioche ou encore beurre frais.

ACCORDS :

Partenaire idéal de l'apéritif, ce Champagne Volupté s'associera sur un poisson très fin comme le bar de ligne rôti ou pourquoi pas un fromage de chèvre ou un parmesan. Après quelques années en cave, dégustez ce Champagne sur un foie gras de canard mi-cuit ou poêlé.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide Gault Millau : 16.5/20
Décembre 2020 – A.Galloni – USA : 94/100
2019 – James Suckling.com : 98/100
2019 – Guide RVF : 15/20
2019 – Guide Bettane et Desseauve : 16.5/20
2018 – Guide RVF : 15.5/20
2018 – Bettane & Desseauve: 16/20
2018 – Vinum – Allemagne : 18,5/20
2018/2019 – Guide Tyson Stelzer – Australie : 93/100
2017 – James suckling.com : 94/100
Burghound – USA : 90/100
Wine advocate – USA : 94/100
Stephen Tanzer's – USA : 92/100



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

