

# CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

Les vins rouges de Champagne jouissent d'une notoriété qui remonte au début de l'histoire de la Champagne.

L'aptitude à produire du vin rouge à Cumières provient essentiellement de la qualité de son terroir. Les sols, à dominante calcaire ou argilo-calcaire conviennent parfaitement aux Pinots Noirs de Cumières typés «Griotte». Dans notre vignoble septentrional, l'élaboration d'un vin rouge est plus ou moins délicate en fonction de l'année.

De ce fait, la politique de notre Maison est d'adapter la quantité de rouge en fonction de la qualité de l'année. Quelquefois, l'impasse totale est faite sur la production de Cumières Rouge.

**ROGER GEOFFROY AVAIT DÉBUTÉ L'ÉLABORATION DE CE VIN. 70 ANS APRÈS NOUS PRENONS TOUJOURS AUTANT DE PLAISIR À PROUVER QUE LA CHAMPAGNE EST AUSSI UN GRAND TERROIR DE VIN ROUGE.**

**CEPAGE :** 100% meunier / 1900 flacons mis en bouteilles ANTIQUE en Novembre 2018


**TERROIR :** Vallée de la Marne 1<sup>er</sup> Cru


**UNIFICATION :** Culture raisonnée, qui respecte les sols : labourage pour aérer la terre, enherbement, emploi de fumure organique. Vendanges à maturité, manuelles avec triage strict. Macération à froid, vinification en cuve ouverte avec pigeage et remontage. Fermentation malolactique en barriques.

**PAS DE COLLAGE ET PAS DE FILTRATION**

**VIEILLISSEMENT :** 24 mois en demi-muids et barriques, avant une mise en masse de 15 mois en cuve inox, en cave à température constante.

 rouge profond et intense

 intense avec notes exotiques de banane verte, mangue, fleur d'hibiscus, vanille, curry.

 piment d'espelette, notes d'airelles, cranberry, myrtilles et une pointe de café en final.



Champagne René Geoffroy

4 rue Jeanson 51160 Aÿ

Tél. 03 26 55 32 31 - [info@champagne-geoffroy.com](mailto:info@champagne-geoffroy.com)