CHAMPAGNE
GEOFFROY

“LES TIERSAUDES” MEUNIER
BRUT NATURE 1ER CRU VINTAGE

Questo Champagne rivela la migliore identità del vitigno Meunier nel terroir di Cumières. L'idea di arricchire il vigneto «Tiersaudes» con alberi (melo, mirabella, acero, carpino e tiglio) è quella di incrementare la biodiversità e diversificare le micorrize, favorendo lo scambio suolo/vite e fornendo un habitat per insetti, api e uccelli tra i filari.
«Non solus» – non da soli.

Cuvée	Brut Nature 1er Cru Vintage
Varietà	Meunier
Suolo	Limo fine, calcare e selce
Esposizione	Sud-Est
Altitudine	140 m – pendenza del 15%
Età vigneto	oltre 50 anni
Dosaggio	0 g/l Brut Nature
Formato disponibile (L)	0.75

Vinificazione: uve raccolte a mano al grado di maturazione ottimale e selezionate. Pressatura tradizionale Coquard. Selezione esclusiva di mosti "Tête de Cuvée". Vinificazione per parcella e per gravità. Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento sui lieviti in demi-muid (botti di rovere da 600 litri). Il vino affina per 60 mesi su listelli e non viene né filtrato né chiarificato.

Caratteri organolettici: giallo paglierino con riflessi dorati. Un bouquet complesso che unisce marmellata d'arance, pesche succose e nocciole fresche. Si percepiscono anche sentori speziati. Al palato, si confermano gli aromi di frutta matura e secca, sostenuti da una fine tensione minerale che bilancia la ricchezza del vino. La consistenza è setosa e vellutata nel finale.

Abbinamenti ideali: questo champagne si abbina perfettamente con carni bianche, salumi delicati e primi piatti con verdure.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

GEOFFROY È DISTRIBUITO DA: CDV COMPAGNIA DEL VINO
COMPAGNIA DEL VINO
Partner delle Famiglie del Vino dal 1997
compagniadelvino.it