CHAMPAGNE
GEOFFROY

CUMIÈRES ROUGE
AOC CÔTEAUX CHAMPENOISE

I vini rossi della Champagne vantano una lunga storia, soprattutto nella regione di Cumières, dove la qualità del terroir e l'esposizione dei terreni calcarei e argillosi favoriscono i Pinot Noir "griotte". Roger Geoffroy li produsse per la prima volta per i vendemmiatori del dopoguerra.

Varietà	Pinot nero
Suolo	Sabbioso-calcareo
Età vigneto	45 anni

Formato disponibile (L)	0.75

Vinificazione: uve raccolte a mano al grado di maturazione ottimale e selezionate su un tavolo di cernita prima del riempimento delle vasche. Macerazione a freddo per alcune ore, vinificazione in tini di rovere aperti con rimontaggi e follatura limitata del cappello. Piuttosto che un'estrazione forzata, si opta per una delicata infusione, poiché è fondamentale che le uve giungano in vasca a piena maturazione per ottenere aromi raffinati. Fermentazione spontanea e affinamento in botti di rovere per 18-24 mesi.

Caratteri organolettici: rosso brillante con un profumo tipico del Pinot Nero, che rivela sentori di amarena . Al palato offre un connubio di frutti rossi e tannini setosi, creando un piacevole equilibrio.

Abbinamenti ideali: versatile ed elegante, si abbina bene a una varietà di piatti grazie ai suoi aromi freschi e fruttati, ma è ottimo anche da solo.

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