CHAMPAGNE
GEOFFROY

MOULIN À VENT 2018
CUMIÈRES ROUGE PREMIER CRU

Un Cumières Rouge 100% Meunier è al tempo stesso una rarità e una curiosità. È quasi impossibile trovare un coteaux champenois rosso prodotto con uve Meunier in Champagne, poiché questo vitigno è spesso snobbato. Lavorare con questa varietà delicata è una sfida, che richiede particolare attenzione fin dall'inizio della stagione vegetativa per ottenere grappoli piccoli, maturi e concentrati. Per questo vino, vengono selezionati i migliori grappoli del palot 'Moulin à Vent', che offrono mineralità grazie al suo terreno povero di sabbia, limo e calcare.

Varietà	Meunier
Suolo	Sabbioso-calcareo – Limo finissimo
Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	159 m – pendenza del 13%
Età vigneto	Oltre 70 anni
Formato disponibile (L)	0.75

Vinificazione: uve raccolte a mano al grado di maturazione ottimale e selezionate. 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 di vinacce. Piuttosto che un'estrazione forzata, si procede a una delicata infusione, per cui è fondamentale che le uve giungano in vasca a piena maturazione per ottenere aromi raffinati. Fermentazione spontanea e affinamento in barrique di rovere per 24 mesi e in vasi di ceramica (Clayver) per 12 mesi.

Caratteri organolettici: il suo intenso colore rosso testimonia la maturazione delle uve. Al naso si percepiscono note esotiche di frutto della passione, mango e ibisco, seguite al palato da spezie come il pepe di Espelette. Un Meunier straordinario che mette in risalto la complessità e l'originalità del vitigno.

Abbinamenti ideali: ideale in abbinamento a piatti di carne bianca, formaggi a pasta molle e preparazioni a base di funghi.

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