

Champagne Geoffroy

Volupté Brut



AOC CHAMPAGNE

Millésime: 2011

Domein: Domaine René Geoffroy, Cumières

Dit familliedomein, gelegen in het hart van de Marne Vallei, is het anker van meerdere generaties wijnmakers. Het domein, met zijn 35 percelen, strekt zich uit tot Damery, autvilliers, Cumières en Fleury-La-Rivière. De wortels van de familie Geoffroy gaan terug tot in de 17^{de} eeuw. In de vroege jaren 1950, werd het merk Roger Geoffroy geboren. René Geoffroy, zoon van de oprichter Roger Geoffroy en zijn vrouw Julienne, volgt zijn vader al snel op. Samen met zijn vrouw Bernadette wordt hun merk verder ontwikkeld. Doorheen de jaren, sloot Jean-Baptiste zich in 1980 aan bij dit familielandgoed, samen met zijn vrouw Karine.

Oppervlakte: 14 ha

Druivensoorten: 69% Chardonnay
31% Pinot Noir

Bodem: klei en kalk

**Gemiddelde leeftijd
van de beplanting:** 35 jaar

Vinificatie:
Handmatige oogst met sortering op de wijngaard. Vinificatie per perceel in houten vaten. Malolactische fermentatie wordt vermeden teneinde zijn authentieke en oorspronkelijke frisheid te behouden.

Rijping:
Gedurende 3 à 8 jaar in eigen kelder, afh. van de Champagne.

Alcoholgehalte: 12,5%

Dosage: 4g/L

Dégorgement: nov/17

Mise en Bouteille: mei/10

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Champagne Geoffroy

Volupté Brut



AOC CHAMPAGNE

Millésime: 2011

Domaine: Domaine René Geoffroy, Cumières

Les racines de la famille Geoffroy puisent leur ancienneté au 17^{ème} siècle. Le village de Cumières situé au cœur de la vallée de la Marne est l'ancrage de cette lignée de vignerons. Au début des années 50, la marque Roger Geoffroy est née. René Geoffroy, leur fils succède rapidement à son père, parti trop tôt. Avec l'aide de son épouse Bernadette, ils développent la promotion de leur marque. A la fin des années 80, Jean-Baptiste et son épouse Karine rejoignent le domaine familial.

Superficie: 14 ha

Cépages: 69% Chardonnay
31% Pinot Noir

Sol: argilo-calcaire

Âge Moyen des vignes: 35 ans

Vinification:

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Sélection uniquement de la Cuvée. Vinification parcellaire à 45% en demi-muids et barriques. Fermentation malolactique évitée.

Elevage: Pendant 3 à 8 ans selon les cuvées

Taux d'alcool: 12,5%

Dosage: 4g/L

Dégorgement: nov/17

Mise en Bouteille: mei/10

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6

Champagne Geoffroy

Volupté Brut



SCORES

James Suckling 2016:	94/100
Bettane & Desseauve 2017:	16/20
Guide RVF 2017:	16/20
Guide Gault Millau 2014:	15/20
Tyson Stelzer 2014:	91/100
Wine Advocate:	89/100
Stephen Tanzer's:	92/100
Burghound:	90/100