



## CHAMPAGNE GEOFFROY ROSÉ DE SAIGNÉE 1ER CRU BRUT NV

**Art. nr** 57574

**Pris** 479,34 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Champagne Geoffroy

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Pinot Noir 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Restsocker** 6 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Elegant vin med god intensitet och tydliga drag av mogna hallon, smultron och rosenblad. Tack vare macerationen finns en välintegrerad tanninstruktur som balanseras av den pigga syran och den krämiga moussen. Avslutet är långt och aptitretande.

**Tillverkning** De handskördade druvorna sorterades vid ankomst till vineriet innan de krossades varsamt. En kallmaceration på 40 timmar utfördes i öppna jäskar av trä innan alkoholjäsningen inleddes med enbart den naturligt förekommande jästen. Vinet genomgick inte den malolaktiska jäsningen.

**Lagring** Vinet lagrades cirka 50 månader på flaska på sin jästfällning innan degorgering. Dosagen är 4 gram per liter.

**Passar till** Klassisk steak tartare, självklart med pommes frites.

**Information** "Om du inte är passionerad så kommer du inte att kunna göra speciellt bra champagne". Detta säger Jean-Baptiste Geoffroy, femte generationens odlare och vinmakare och nuvarande ägare av Champagne Geoffroy. Domänen är belägen i Premier Cru-byn Cumières i Vallée de la Marne och därför är det naturligt med fokus på blå druvsorter, där den största arealen är dedikerad till pinot noir. Sammanlagt odlar man på 14 hektar och utöver Cumières, där de huvudsakliga vingårdarna ligger, så äger Geoffroy även ett litet antal vingårdslotter i närliggande Damery, Dizy och Hautvillers. Odlingen utförs enligt principen "lutte raisonnée", vilket innebär en strikt ekologisk hållning där inga kemiska eller syntetiska bekämpningsmedel eller gödsel används. Jean-Baptiste arbetar mycket med täckgrödor mellan raderna av rankor, dels för att hålla inne fukten i jordarna, dels för att främja närvaron av insekter och smådjur som hjälper till att hålla en naturlig balans i vingårdarna.



### Om producenten

"Om du inte är passionerad så kommer du inte att kunna göra speciellt bra champagne". Detta säger Jean-Baptiste Geoffroy, femte generationens odlare och vinmakare och nuvarande ägare av Champagne Geoffroy. Domänen är belägen i Premier Cru-byn Cumières i Vallée de la Marne och därför är det naturligt med fokus på blå druvsorter, där den största arealen är dedikerad till pinot noir. Sammanlagt odlar man på 14 hektar och utöver Cumières, där de huvudsakliga vingårdarna ligger, så äger Geoffroy även ett litet antal vingårdslotter i närliggande Damery, Dizy och Hautvillers. Odlingen utförs enligt principen "lutte raisonnée", vilket innebär en strikt ekologisk hållning där inga kemiska eller syntetiska bekämpningsmedel eller gödsel används. Jean-Baptiste arbetar mycket med täckgrödor mellan raderna av rankor, dels för att hålla inne fukten i jordarna, dels för att främja närvaron av insekter och smådjur som hjälper till att hålla en naturlig balans i vingårdarna.