

## CHAMPAGNE GEOFFROY EMPREINTE MILLÉSIME 1ER CRU EXTRA BRUT 2015

**Art. nr** 57572

**Pris** 447,45 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Champagne Geoffroy

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Pinot Noir 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Restsocker** 1 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Vinet har en komplex och bred doftpalett där frukten drar åt röda äpplen, vinbär och tidigt skördade jordgubbar. En viss kryddighet och struktur från den första jäsningsen på ekfat balanserar frukten, och det långa avslutet följs av en elegant blommighet.

**Tillverkning** Druvorna direktpressade som hela klasar i en tradition korgpress och endast den första delen av musten (cuvéen) användes till vinet. De separata vingårdslotterna vinifierades separat. 80% av musten fick jäsa i en blandning av större och mindre ekfat, och resterande del jästes på ståltank. Vinet genomgick inte malolaktisk jäsnings.

**Lagring** Vinet lagrades 72 månader på sin jästfällning i flaska innan degorgering. Dosagen är 1 gram per liter.

**Passar till** Rostad Bresse-kyckling med toppmurklor

**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 vingårdsplotter 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 vingårdsplotter 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.