



CHAMPAGNE GEOFFROY PURETÉ 1ER CRU BRUT NATURE NV

Art. nr 57577

Pris 431,02 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Champagne Geoffroy

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 35%,
Chardonnay 30%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 0 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Frisk och direkt champagne med tydligt driv framåt. Smakbilden går åt gröna och gula äpplen tillsammans med citrus och ett stänk havssälta. Munkänslan är pigg och lätt, men utan att tappa intensiteten.

Tillverkning De handskördade druvorna av årgång 2016 sorterades vid ankomst till vineriet innan de pressades som hela klasar i en traditionell korgpress. De olika vingårdslotterna fick jäsa separat i temperaturkontrollerade emaljerade jäskar. Enbart den naturliga jästen användes. Vinerna blendades sedan med reservvin från 2015 samt en del av Geoffroys "réserve perpétuelle", dvs en typ av solera som startades 1970. Inget av vinerna har genomgått den malolaktiska jäsningsen.

Lagring Vinet lagrades cirka 60 månader på flaska på sin jästfällning innan degoregering. Ingen dosage tillsattes.

Passar till Perfekt till färska ostron, alternativt till en medelmogen Brie de Meaux.

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.