

CHAMPAGNE
GEOFFROY

Champagne Extra Brut Blanc de Noirs
Premier Cru 'Empreinte'
Champagne AOC



Lo Champagne Extra Brut Premier Cru "Empreinte" di Geoffroy è un millesimato elegante e complesso, che esprime tutta la raffinata finezza di uve che provengono solo da una parcella coltivata nel Premier Cru di Cumières. La materia prima di grande qualità e un lungo affinamento sui lieviti consentono di ottenere uno Champagne di particolare pregio, che presenta una ricchezza e una persistenza aromatica notevole. È in grado di regalare un'esperienza gustativa sfaccettata e unica, con maturi aromi fruttati, accompagnati da sensazioni speziate e tostate che ne impreziosiscono l'affascinante bouquet.

Il Premier Cru "Empreinte" di Geoffroy è uno Champagne realizzato da un assemblaggio di Pinot Noir da uve provenienti da vecchie vigne di oltre 30 anni, coltivate nel Premier Cru di Cumières. Le fermentazioni si svolgono solo con lieviti indigeni in botti di rovere e in piccola parte in vasche d'acciaio, senza svolgimento della malolattica.

La rifermentazione in bottiglia avviene secondo il Metodo Champenoise, con una sosta sui lieviti di 60 mesi.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: 100% Pinot Noir

Vinificazione: rovere per l'80% e in acciaio per il 20%, senza svolgimento di malolattica, e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise.

Affinamento: 60 mesi sui lieviti

Colore: Giallo paglierino luminoso con perlage molto fine.

Gusto: Cremoso, ricco, saporito, fresco, molto minerale e fruttato.

Profumo: Elegante e complesso, di frutta secca tostata, gesso, frutta gialla, fiori e spezie affumicate.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 6-8°C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, è estremamente piacevole anche a tutto pasto

