



Champagne Geoffroy Empreinte Millésime 1er Cru Extra Brut

Årgång 2015

Art. nr 57572

Pris 579 kr

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 jäsningen 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 jäsning.

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



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, Dizey 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 smädjur som hjälper till att hålla en naturlig balans i vingårdarna.