

GUIA MELENDO DEL
CHAMPAGNE

2014



ceado2

LA PRIMERA GUIA DEL CHAMPAGNE
EN ESPAÑOL

GEOFFROY



4, rue Jeanson
51160 Ay
Tel.: +33 (0)3 26 55 32 31
info@champagne-geoffroy.com
www.champagne-geoffroy.com

RM

Propietario: Jean-Baptiste Geoffroy

Viñedo: 14 ha.

Viticultura: Razonada

Producción: 120.000 bot.

Visitas: Concertadas

En las soleadas laderas de Cumières, en la ribera derecha del Valle del Marne, nacen los champagnes René Geoffroy, familia tradicionalmente vinculada a la viña desde el siglo XVII. Jean-Baptiste Geoffroy trabaja sus viñedos en "lucha integrada", un método que se basa esencialmente en la observación para proscribir la utilización de herbicidas químicos. Para preservar mejor y reforzar la vida del suelo, fuerza a las raíces de las viñas para que extraigan de lo más profundo la mayor cantidad posible de elementos nutritivos a través de prácticas naturales

90

GEOFFROY EMPREINTE BRUT 2007

Brut Millésime

70% pinot noir, 11% meunier, 13% chardonnay

€€ VP

Fácil de beber, destaca su carácter goloso, muy afrutado. Paso en boca es redondo, generoso, con una delicada acidez que le aporta frescor, muy accesible, equilibrado, con buen final.

92

GEOFFROY PURETÉ BRUT NATURE

Brut Nature NV

50% meunier, 40% pinot noir, 10% chardonnay

€€ VP

Carácter serio. Fresco, muy vivaz. Muy agradable en nariz donde se muestra muy expresivo. Seco pero envolvente, crujiente. Muy limpio.

91

GEOFFROY EXPRESSION

BRUT

Brut NV

50% meunier, 40% pinot noir, 10% chardonnay

€€ VP

Nariz fresca y ligera, sobre notas de pomelo. En boca aparece la fruta fresca, autólisis marcada, maduro, manzana asada, tostados, bollería. Buena textura en boca. Fresco, largo y persistente.

91

GEOFFROY BLANC DE ROSÉ

EXTRA BRUT

Extra Brut NV

50% chardonnay, 50% pinot noir (macerados conjuntamente)

€€€ VP

Nariz intensa, al mismo tiempo delicada,