



# Champagne Geoffroy 1er CRU Volupte Brut Blanc de Blanc

Samppanja / Rypäleet: Chardonnay

**57.00 €**

## *Kuvaus*

Samppanja kullankeltaisilla heijastuksilla ja hienostuneella moussella. Tuoksussa eksoottiset hedelmät (ananas, litsi, greippi) sekoittuvat herkään mineraalisuuteen tuoden viiniin todellista puhtautta. Hienostunut ja silkinpehmeä maku paljastaa huomattavan rakenteen, jossa erottuvat herkäät briossin ja jopa tuoreen voion aromit. Ihanteellinen kumppani aperitiiviksi, tämä Champagne Volupté voidaan yhdistää erittäin hienojen kalaruokien, vuohenjuuston tai vaikkapa parmesaanin kera. Kypsänä tämä upea samppanja on nautinnollinen juoma puolikypsän ankanrinnan sekä hanhenmaksan kera. Dosage: 2 g/l. Rypäleet: 100% Chardonnay.

## *Tuottaja*

## Champagne Geoffroy

René Geoffroy Champagne House on perustettu 1600-luvulla keskelle Marne-laakson aluetta. Aluksi tila toimi sopimusviljelijänä muille samppanjataloille ja nyt viimeisen 3 sukupolven aikana tila on siirtynyt viininvalmistajaksi. Alusta lähtien talo on ollut puhtaasti perheyrittys ja on nykyään erityisen ylpeä omistaja-viljelijä (Récoltant-Manipulant) -statuksestaan. Tilan 14 hehtaaria viljelyksiä luokitellaan Premier Cru-tarhoiksi ja ne sijaitsevat Cumières'n kylässä, lähellä Epernaytä. Viininviljelijänä toimii nykyään Jean-Baptiste Geoffroy. Hänen filosofianaan on: ”antaa terroirin ilmaista itseään, säilyttäkäämme sen sielu ja tyypillinen luonteisuus pullojen sisälle.”

**Ruoka:**

**Tuotenro:** 1670300

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)