



Champagne Geoffroy Rose de Saignee Brut

Samppanja / Rypäleet: Pinot Noir

48.70 €

Kuvaus

Tämän Rosé de Saignéen rubiininpunainen sävy on ilo silmälle. Samppanjan tuoksu on keväinen, ruusua, metsämansikkaa, vadelmaa ja myöhemmin karhunvatukkaa, jotka yhdistyvät täydellisesti tarjoten aromeja, joita ei perinteiseltä rosé-samppanjalta odoteta. Maku seuraa tuoksun aromeja, ja Pinot Noirin rakenteen ansiosta raikas. Tuoreuden ansiosta tämä Rosé de Saignée -samppanja on parasta nauttia nuorena, hyödyntäen tuoreiden ja raikkaiden punaisten marjojen aromeja. Tämä Rose-samppanja harmonisoituu täydellisesti jalojen merenelävien, kuten pannulla paistettujen kampasimpukoiden tai hummerin tai ravun hienouden kanssa. Myös kevyesti paahdettu ankanrinta persikoiden kera on täydellinen yhdistelmä. Dosage: 6g/l. Rypäleet: 100% Pinot Noir.

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: 1670700

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)