



PURETÉ
BRUT

René Geoffroy

Pureté Brut zero

Tyson Stelzer – Australie – 2014 : 92/100

Wine advocate – USA : 88/100

Stephen Tanzer's – USA : 91/100

Guide Revel – Canada – 2013 : 16/20

Wine Spectator 90/100 (disgorged 6. 2013)

Robert Parker 88/100 (disgorged 6. 2013)

Odrůdy	50% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir and 10% Chardonnay, 65% vína z aktuálního ročníku, 35% rezervního vína , uvedené poměry se mohou lišit podle roku výroby
Vinice	Cumières, Damery a Fleury-la-Rivière, Průměrné stáří vinic 25 let
Vinifikace	Ruční sběr a třídění vína přímo na vinici, pomalé lisování v tradičním lisu typu Coquard. Vína z jednotlivých vinic jsou zpracovávána odděleně, vinifikace probíhá v ocelových tancích při řízené teplotě. Část rezervních vín je uchovávána v dubových sudech. U žádného z vín neprobíhá malolaktické kvašení.
Dosáž	0g/l
Potenciál k uložení	2018-2020
Popis vína	Čistý výraz Pinot Meunier přináší ovocitost a plnost, perfektně vyzrálé doprovodné odrůdy dodávají jemnost a eleganci výsledek je pikantní, a příjemně svěží šampaňské.
Podávání	Jako každé suché šampaňské poslouží skvěle jako aperitiv, perfektně doplní ústřice, eliminuje mořskou chuť. Je předurčeno k přímočaré jednoduché a čisté kuchyni s přírodních čerstvých surovin. Ale skvěle se hodí k dobře vyzrálému sýru brie de Meaux na závěr vaší večere