



René Geoffroy

Tyson Stelzer – Australie – 2014 : 94/100

Robert Parker (2009) : 92/100

Guide Larousse du Champagne 2014 - ****

Guide Gault Millau – 15/20

Stephen Tanzer's: 92/100

James Suckling: 93/100

Odrůdy

2009: 75% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

2011: 55% Pinot Noir, 7% Pinot Meunier, 38% Chardonnay

Vinice

Jílovo křídové půdy s fragmenty křemene, výběr z dobře osluněných vinic (Barremonts, Demoiselles, Hautrans)

Vinifikace

Ruční sběr a třídění vína přímo na vinici. Lisování na tradičním lisu typu Coquard. Používá se pouze „Cuvée“, což je šťáva z prvního lisování. Víno z každé vinice kvasí zvlášť. Víno kvasí v kádích, 600l sudech a v klasických sudech. Bez malolaktického kvašení.

Dosáž

6g cukru/l

Potenciál k uložení

2024

Popis vína

Ve vůni nádherná komplexní paleta vůní červeného ovoce, V chuti svěží a vzdušné, čisté a energické. Čerstvosti chuť jahod a červeného rybízu, a náznaky vonných květin, jako jsou například pivoňky. V závěru krásně vyvážené a dlouhé.

Podávání

Díky své síle a plnosti výborně doplňuje výrazné chutě gastronomické kuchyně. Kuřecí maso Bresse s houbami, křepelky s hrozny nebo fricassee lesních hub dokonale ladí s tímto šampaňským. Podávejte při teplotě 11-12° C.