



## René Geoffroy

Tyson Stelzer – Australie – 2014 : 91/100

Robert Parker (2007) : 93/100

James Suckling – 94/100

Guide Larousse du Champagne 2014 - \*\*\*

Guide Gault Millau – 15/20

### Odrůdy

2008: 58% Chardonnay, 42% Pinot Noir

2009: 69% Chardonnay, 31% Pinot Noir

### Vinice

1er Cru. Křídovo-vápencové podloží s tenkou vrstvou ornice na povrchu, chardonnay pochází z nejlepších 1er Cru z oblasti Cumières (Montagne, Chénes, Tournemidi)

Průměrné stáří vinic 35 let

### 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. 45% vína kvasí v sudech demi-muid (600 l), zbytek v klasických sudech. Bez malolaktického kvašení.

### Dosáž

2008: 6g cukru/l (degorgement září 2016)

2009: 4g cukru/l (degorgement květen 2017)

### Potenciál k uložení

2018-2024

### Popis vína

Aroma exotického ovoce (ananas, liči, grapefruit) spolu s delikátními minerálními tóny působí velmi čistě a svěže.

Chuť je hedvábně jemná, ale zároveň rafinovaná a dobře strukturovaná s delikátními tóny čerstvě upečené briošky a dokonce s tóny čerstvého másla.

### Podávání

Toto šampaňské bude excelentním aperitivem, ale také se skvěle hodí ke grilované rybě (mořský d'as), nebo proč jej nezkusit s kozím sýrem či parmezánem. Po několikaletém uložení ve sklepě může skvěle doplnit například pokrmy z kachny či kachních vnitřností.