

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## La Géande

CHAMPAGNE

7 CÉPAGES

*Cuvée des sept cépages  
historiques de Champagne,  
La Géande est un kaléidoscope  
de textures et de saveurs.*

### Notations – La Géande 2017

Eric Boschman : 96  
Decanter : 95  
Le point : 95  
Livets Goda : 93  
Gault & Millau : 93  
Falstaff : 92

### Notations – La Géande 2018

Gault & Millau : 93  
Wine Enthusiast : 92

### À la vigne

**Terroir** : Calcaires et marnes du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continental frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 250 m.

**Cépages** : Pinot Noir issu d'une sélection massale Domaine planté en 1974, Chardonnay, Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane et Petit Meslier. Tailles diverses en Chablis, cordon de Royat et Guyot simple.

**Culture** : Pratiques agroécologiques : viticulture de précision, large prophylaxie, travail des sols, enherbement ou semis dans l'inter-rang, composts organiques, aucun désherbant, pas d'insecticide, certifications HVE et VDC depuis 2015.

**Environnement** : Développement de la biodiversité par l'implantation de vergers, chênes truffiers, jachères mellifères, tonte tardive des espaces enherbés (pollinisation), réfection du patrimoine vernaculaire (cadoles).

### À la cave

**Vendanges** : Exclusivement manuelles et progressives selon la maturité des différents cépages. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

**Vinification** : Pressurage pneumatique lent, éviction des tailles, vinification séparée des cépages, débouillage statique, levurage simple, malolactique naturelle, léger sulfitage, filtration lâche après passage au froid.

**Vieillessement** : 36 mois en moyenne sur lies, dégorgement sans dosage pour préserver la pureté du vin.

**Millésime 2018** : 4579 bouteilles et 45 magnums produits.

### Le vin

**Robe** : Limpide, pâle à reflets verts et or.

**Nez** : Intense de fruits frais et confits, miel et mûres, complexité florale (ciste), tabac blond, paille fraîche, épices douces, menthol.

**Bouche** : Riche, puissante, vive, d'une grande élégance et soutenue par une finale longue et acidulée.

**Garde** : Grand vin éclatant dès sa jeunesse et que les amateurs pourront laisser évoluer une vingtaine d'années.

**Service** : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, ou carafier.

Associer à un tataki de thon, un bar en croûte de sel, une ballotine de pintade.

### Conditionnement éco-conçu

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Papier de soie recyclé
- Coffret bois durable
- Suremballage carton unitaire recyclé

### Analyses

**Alcool** : 12,50 %  
**Acidité** : 4,6 g/L H2SO4  
**Sulfites** : 47 mg/L  
**pH** : 2,90  
**Dosage zéro**

