



DOMAINE GEOFFRAY

3 chambres d'hôtes 3 épis
1 gîte jusqu'à 12 personnes



Salle de réception

Emplacement de camping-car

Table d'hôte sur réservation

Contact :
Brigitte Debourbiaux
Alain Geoffray
Tél. 04 74 66 15 26

Plus d'infos sur notre site :
www.domaine-geoffray.com

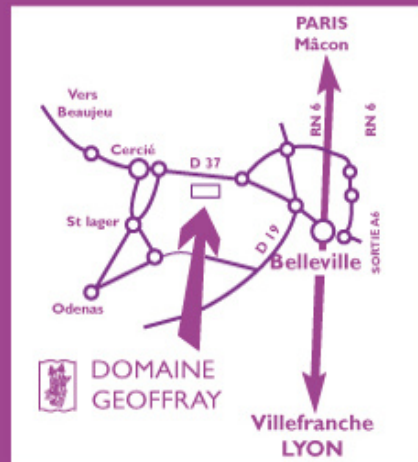


DOMAINE GEOFFRAY

Caveau de dégustation, boutique

Visite commentée des vignes et
de la cave

Manifestations, expositions
toute l'année



Dégustation de produits du
terroir

Idées cadeaux



DOMAINE GEOFFRAY



BRIGITTE et ALAIN

Producteurs de vin

340, Route de Grille midi
F-69220 Saint Jean d'Ardières

Tél. : 04 74 66 15 26

GPS / N 46° 06m 52.415s E 4° 42m 10.378s

grillemidi@aol.com
www.domaine-geoffray.com
www.facebook.com/DOMAINEGEOFFRAY



DOMAINE GEOFFRAY



DOMAINE GEOFFRAY



DOMAINE GEOFFRAY

Le Domaine Geoffray est situé au coeur du Beaujolais, près de la colline de Brouilly. Depuis 1919, trois générations Geoffray se sont succédées. Actuellement, Alain Geoffray, dirige le Domaine.

La superficie s'étend sur 6,5 ha soit l'équivalent de 65 000 pieds de vignes. Le cépage est le Gamay Noir à jus blanc pour les rouges et le Chardonnay pour les Blancs.

NOTRE GAMME

Vin Fruité

GAMAY NOIR

Sur le plan gustatif, le Gamay Noir exalte l'inimitable fruité de son cépage. Les vins sont d'une grande puissance aromatique et fleurissent bon l'été et ses merveilleux petits fruits rouges. Servir à 13-14°C. Il se marie avec vos entrées, pâtes, omelettes, pizzas, barbecue, repas de tous les jours... et aussi en apéritif.

Durée de conservation : 5 ans.

BEAUJOLAIS ROSE

Rare car plus difficile à vinifier, il garde tout le fruité de son cépage Gamay Noir, il se boit avec plaisir, frais à l'apéritif. Servir à 8-9°C. Il accompagne avec bonheur grillades, barbecue, brochettes ou certains desserts : vacherins, entremets...

Durée de conservation : 2 à 3 ans.

BEAUJOLAIS BLANC

"La Perle Blanche" du pays Beaujolais, vin magique, inattendu et délicieux, apprécié par un nombre de vrais connaisseurs. Produit à partir du cépage Chardonnay, il développe de subtils parfums de fleurs blanches qui se marient harmonieusement à de douces fragrances d'agrumes et de fruits généreux. Servir frais 8-9°C en apéritif, viandes blanches, desserts...

Durée de conservation : 5 ans.

Vin Fin et Parfumé

BROUILLY

Robe rubis aux arômes de fruits rouges, long en bouche, beaucoup de parfum mais une grande finesse. Servir à 14-15°C sur viande rouge, viande en sauce, mais aussi blanquette, excellent avec les fraises !

Durée de conservations : 5 à 8 ans.

Vin Intense et Généreux

BROUILLY FÛT DE CHÊNE

Notre Brouilly Fût de Chêne est un excellent vin de garde. Son élevage en fûts confère à ses tanins une légère nuance vanillée. Il accompagne les viandes en sauce, fromages. Servir à 15-16°C.

Durée de conservation : 5 à 10 ans.

MORGON

A travers la lumière, le Morgon dévoile sa jolie robe rubis profond et un riche bouquet s'échappe dès les premiers instants (cerise noire, prune). En bouche, il est ample et chaleureux, fruité et corsé à la fois. Excellent à 15-16°C, charcuterie, viandes rouges grillées ou en sauce, agneau, fromages.

Durée de conservation : 5 ans.

Pétillant

BLANC DE BLANC

Notre Beaujolais blanc issu du cépage Chardonnay, est travaillé à la méthode traditionnelle brute pour donner un vin pétillant et très fruité. A boire à 8°C en apéritif ou en accompagnement de dessert.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.

GARGAMAY'L

Gamay rosé pétillant, très aromatique! Vin élaboré à froid avec 2^{ème} fermentation pour prise de mousse. Degré alcoolique : 7,5°C.

A déguster à 8°C en apéritif ou en accompagnement de dessert.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.

Notre création : Saola

Apéritif fermenté à base de fruits, arômes naturels, légèrement fruité. A consommer très frais 8°C, se décline en 3 parfums.