

CHAMPAGNE SOIRÉE

4. november 2017



Geranium

P.H. Lings Allé 8
2100 København Ø

www.geranium.dk

Apéritif

Fleury

Fleur de l'Europe · Brut Nature · Courteron · Biodynamique

Larmandier-Bernier

Longitude ~ Blanc de Blancs Extra Brut · Vertus · Biodynamique

Launois Père & Fils

Cuvée Séverine · Grand Cru Le Mesnil

Erick de Sousa

Blanc de Blancs Brut Réserve · Grand Cru Avize · Biodynamique

Marguet

SHAMAN 13 · Brut Nature · Grand Cru Ambonnay · Biodynamique

Marguet

SHAMAN 13 Rosé · Brut Nature · Grand Cru Ambonnay · Biodynamique



Menu

Kulmule, persillestilk & caviar i kærnemælk

De Sousa

Mycorhize · Extra Brut · Grand Cru Avize · Biodynamique



Brød på gamle kornsorter & smør med kærnemælk

Fleury

2009 Sonate N° 9 Opus 10 · Extra Brut Nature · Courteron · Biodynamique



Kammusling i enebær aroma, Ingrid Marie essens & brunet smør

De Sousa

2005 Cuvée des Caudalies · Brut · Grand Cru Le Mesnil · Biodynamique



Jomfruummer med Ristet & Gæret Kål

Marguet

2011 Le Parc · Brut Nature · Grand Cru Ambonnay · Biodynamique



Suppe på tørret Karl Johan svampe, valnødder & trøffel

Marguet

2011 La Grande Ruelle · Brut Nature · Grand Cru Ambonnay · Biodynamique



Modnet okse, syltet ramsløg & jordskokker

Jacques Selosse
Rosé · Brut · Grand Cru Avize & Ambonnay



Danske oste

Jacques Selosse
Exquise · Sèc



Kaffe & sødt

Fleury
2000 Blanc de Blancs · Doux · Courteron · Biodynamique



De Luxe Cuvée Champagne Bar

Larmandier-Bernier
2007 Vieille Vigne de Cramant · Grand Cru Cramant · Biodynamique

Diebolt Vallois
2007 Fleur de Passion · Grand Cru Cramant

Philipponnat
2007 Clos de Goisses · Premier Cru Mareuil-sur-Aÿ

Marguet
2007 Sapience · Extra Brut · Premier Cru Trépail & Cumières

Jacques Selosse
Substance · Blanc de Blancs · Grand Cru Avize

De Sousa
Cuvée des Caudalies Rosé · Grand Cru Avize & Aÿ · Biodynamique

Krug
Rosé



Geranium

Årets Champagne Soirée finder sted for 19. gang siden 1999.

Aftenen indledes kl. 18 med 6 apéritif champagner

Kl. 19 går vi til bords i restauranten til en 7 retters menu,
der i tråd med Geranium's køkken ledsages af udsøgte og sjældne champagner
fra Champagnes førende, biodynamiske domaine-producenter.

Traditionen tro efterfølges middagen af
en ad libitum de luxe cuvée champagnebar
med årgangen, der i år runder sine første 10 år

~ 2007 ~

Champagnebaren byder på 7 forskellige de luxe cuvées
akkompagneret af

Bosetti Group



Champagne Soirée på Geranium
lørdag den 4. november 2017 · kl. 18⁰⁰
Kr. 4.900,- p.p.



Top 20 smagning af 2002-årgangen på Geranium
lørdag den 4. november 2017 · kl. 13⁰⁰
Booking på email@esprit-du-vin.com



L'Esprit du Vin · Snaregade 6 · 1205 København K

☎ +45 70 20 10 60 · email@esprit-du-vin.com · www.esprit-du-vin.com