

CHAMPAGNE GOUSSARD

Rosé

Pinot noir

Brut



CHAMPAGNE
**GUSTAVE
GOUSSARD**

Côte des Bar



Présentation générale :

Ce Rosé d'Assemblage à l'identité bien marqué et exclusivement à base de Pinot Noir traduit également la tradition d'élaboration de vins de couleurs du secteur.

Assemblage :

- 100 % Pinot Noir
- Vignoble en Côte des Bar
- Rosé d'assemblage sur une base de cuvée traditionnelle et de vin rouge AOC Champagne (élaboré certaines années propices). 30 % de vins de réserve environ.
- Dosage : BRUT avec 12 g/l environ
- Certification : TERRA VITIS

Impression Gustatives :

Cette cuvée à la couleur rose soutenu et à la robe rubis offre un nez très expressif aux parfums gourmands de petits fruits des bois (mûre, fraise des bois) et autres fruits rouges (fraise, framboise et groseille). La bouche tout en rondeur offre une finale délicate.

Accords Gastronomiques :

Ce Champagne Rosé sera apprécié au retour d'un balade ou en agréable compagnie au bord de la piscine. Il sera idéal avec un clafoutis de cerise, une tarte aux poires, un fondant au chocolat... A l'apéritif, il accompagnera des amuse-bouches sucrés. Les curieux pourront tenter de l'associer à un fromage (fromage de Chèvre, Bleu ou Maroilles).

Type de Cuvée : CLASSIQUE - **LUDIQUE** - GASTRONOMIQUE - MYTHIQUE

Vinification : Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique dans la cuverie Inox Thermorégulée.

Tirage : Identifiable selon le N° de Lot gravé au laser sur la bouteille et inscrit sur l'étiquette

Vieillessement : de 15 à 24 mois

Dégorgement : Gravé sur la bouteille et noté sur l'étiquette

Formats commercialisés : Bouteille - Demi-bouteille - Magnum - Jéroboam

Conseils de conservation :



T° : 10 à 15 °C



Hygrométrie : entre 60 et 80 %



Nombre d'années : 2 à 3 ans