

CHAMPAGNE GOUSSARD

Tradition

Pinot noir

Brut



CHAMPAGNE
**GUSTAVE
GOUSSARD**

Côte des Bar

Présentation générale :

Cette Cuvée représente parfaitement le Pinot Noir qui est traditionnellement cultivé dans ce secteur de la Côte des Bar.

Assemblage :

- 100 % Pinot Noir
- Vignoble en Côte des Bar
- Assemblage d'un minimum de 3 années différentes, avec environ 30 % de Vins de Réserves.
- Dosage : BRUT avec 9 g/l environ
- Certification : TERRA VITIS

Impression Gustatives :

À l'œil, cette Cuvée aux notes or paille peut dévoiler une nuance or rose. Le nez est gourmand aux nuances de pomme, de coing et de fruits jaunes comme la pêche de vigne. L'effervescence agréable offre une bouche structurée, harmonieuse avec une belle vinosité.

Accords Gastronomiques :

Si ce Champagne convient parfaitement pour un apéritif, il trouvera également sa place pour tous les moments du repas ou de la journée. Il accompagnera vos buffets (charcuterie, pains surprises, pruneaux au lard...) ou la viande blanche de votre repas (pintade aux marrons ...) et agrémentera vos discussions de fin de soirée !

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 : 3 à 5 ans

