

CHAMPAGNE GOUSSARD

Respect N° 0

Pinot noir

ZÉRO DOSAGE



CHAMPAGNE
**OCTAVE
GOUSSARD**

Côte des Bar



Présentation générale :

Cette Cuvée « Non Dosée » élaborée à partir du vignoble maison est une représentante de la gamme exclusivement BIO du domaine. Uniquement à base de Pinot Noir, elle exprime ce terroir particulier de la Côte des Bar. Elle traduit tout le Respect que nous avons pour notre environnement.

Impression Gustatives :

Cette Cuvée offre une robe jaune brillant aux reflets or rose. Les très fines bulles qui éclatent en surface en formant une crème libèrent des senteurs de poire, de pomme cuite au four, de pêches jaunes et de miel de citronnier. Une gourmandise qui se confirme en bouche avec une sensation tapissante, grasse et légère grâce aux bulles toniques.

Assemblage :

- 100 % Pinot Noir
- Vignoble en Côte des Bar
- Assemblage de plusieurs années différentes (Majoritairement récolte 2015), avec l'utilisation d'une « Réserve Permanente ».
- Dosage : BRUT NATURE avec 0 g/l
- Certification : BIO

Accords Gastronomiques :

Ce Champagne se servira idéalement à l'apéritif pour accompagner des brochettes de jambon/fromage, des mini quiches, des œufs de caille au jambon de Bayonne ...
Plus tard dans le repas, il conviendra pour du veau sauce Champagne, des filet de dinde marinés au poivron, une côte de porc sauce chorizo ...

Type de Cuvée : CLASSIQUE - LUDIQUE - GASTRONOMIQUE - MYTHIQUE

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

Tirage : 2017 et Identifiable selon le N° de Lot gravé au laser sur la bouteille et inscrit sur l'étiquette

Vieillessement : minimum de 5 ans

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 4 ans