

# CHAMPAGNE GOUSSARD

## Millesimus 1997

Chardonnay - Pinot noir

Brut

CHAMPAGNE  
**GUSTAVE  
GOUSSARD**

Côte des Bar



### Présentation générale :

Cette Cuvée d'exception vous propose de découvrir le fruit d'un long vieillissement assuré dans nos caves pour laisser au temps : le « temps de la maturation » ! Élaborée à partir d'un assemblage majoritairement de Chardonnay, marié au Pinot Noir : c'est un des fleurons des Cuvées mythiques de la maison !

### Impression Gustatives :

Cette Cuvée à la couleur vieil or offre un nez riche et évolué avec les notes de noix, de torréfaction et fruit cuits. En bouche, cette cuvée est ample, grasse et vineuse, avec une effervescence charmeuse, laissant s'exprimer des saveurs de confits, mais qui sait rester frais eu égard à l'âge.

### Assemblage :

- 60 % Chardonnay + 40 % Pinot Noir
- Vignoble en Côte des Bar
- Assemblage exclusivement de la récolte 1997.
- Dosage : BRUT avec 6 g/l environ
- Certification :

### Accords Gastronomiques :

Cette Cuvée MILLESIMUS sera à partager avec des amis amateurs de Champagnes sortant de l'ordinaire ! Vos repas d'exceptions seront accompagnés par cette cuvée : Homard aux asperges et morille fraîches, Pâté en croûte au ris de veau et foie gras, Filet d'agneau en croûte de truffe... .

**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 :** minimum de 20 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 : 5 à 8 ans

# CHAMPAGNE GOUSSARD

## Millesimus 1998

Chardonnay

Brut

CHAMPAGNE  
**GUSTAVE  
GOUSSARD**

Côte des Bar



### Présentation générale :

Cette cuvée révèle les caractéristiques exceptionnelles par plusieurs points : Élaboration exclusivement avec le cépage Chardonnay, une origine géologique avec un terroir de « Crayot du Portlandien » et un temps de vieillissement très long de plus de 20 années ! C'est sans conteste, les fleurons des Cuvées mythiques de la maison ! Cuvées mythiques de la maison !

### Assemblage :

- 100 % Chardonnay
- Vignoble en Côte des Bar sur un terroir exceptionnellement d'origine géologique : Portlandien
- Assemblage exclusivement de la récolte 1998.
- Dosage : BRUT avec 6 g/l environ
- Certification :

### Impression Gustatives :

Cette Cuvée à la couleur vieil or offre un nez très riche d'une belle évolution rappelant les arômes beurrés et de pâtisseries ou de brioche. Les notes de fruits confits offrent néanmoins une certaine fraîcheur que l'on retrouve en bouche. La mousse et les bulles sont fines et discrète en restant en harmonie avec une bouche riche d'une belle matière.

### Accords Gastronomiques :

Cette Cuvée MILLESIMUS sera à partager avec des amis amateurs de Champagnes sortant de l'ordinaire ! Vos repas d'exceptions seront accompagnés par cette cuvée : Langoustines gratinées au miso, avocat et caviar, Chapon au foie gras sauce « Albufera », Tartare de Boeuf ...

**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 :** minimum de 20 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 : 5 à 8 ans