

«Hubert» Récolte 2007

Chardonnay

Extra Brut

CHAMPAGNE GUSTAVE GOUSSARD

Côte des Bar



Présentation générale :

L'exception géologique du Chardonnay sur un terroir de « Crayot du Portlandien » donne à cette Cuvée une occasion de sublimer le côté mythique du temps qui passe avec cette Récolte 2007 de la parcelle « HUBERT » !

Impression Gustatives :

Cette Cuvée à la couleur bien dorée offre un nez d'une belle évolution rappelant les arômes de viennoiserie légèrement beurrée et de pâtisseries (flan à la vanille, tarte d'abricot). Les notes d'agrumes légèrement confits et de fleurs miellées (tilleul, genêt) permettent de conserver une certaine fraîcheur que l'on retrouve en bouche. Cette belle matière, sculptée par de fines bulles qui apportent légèreté et plaisir. Le bel équilibre entre dosage et acidité amène une finale tendue.

Assemblage :

- 100 % Chardonnay
- Vignoble en Côte des Bar sur un terroir exceptionnellement d'origine géologique : Portlandien
- Assemblage exclusivement de la récolte 2007 avec les raisins de la parcelle « HUBERT ».
- Dosage : EXTRA-BRUT avec 4 g/l environ

Accords Gastronomiques :

Cette Cuvée Extra-Brut Millésimée sera à partager avec des amis amateurs de Champagnes sortant de l'ordinaire ! Vos repas d'exceptions seront accompagnés par cette cuvée : Raviolis de homard au foie gras, Croustillants de noix de St Jacques aux poireaux, Ris de veau de lait, ...

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 15 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