

CHAMPAGNE GOUSSARD

Prestige

Chardonnay - Pinot Noir

BRUT



CHAMPAGNE
**GUSTAVE
GOUSSARD**

Côte des Bar



Présentation générale :

Cette Cuvée qui trouve son origine avec une sélection de raisins de la Côte de Bar, met exceptionnellement en avant le Chardonnay assemblé majoritairement avec le Pinot Noir pour un Champagne tout en finesse.

Assemblage :

- 60 % Chardonnay + 40 % Pinot Noir environ
- Origine: Côte des Bar
- Assemblage d'un minimum de 3 années différentes, avec environ 30 % de Vins de Réserves.
- Dosage : BRUT avec environ 7g/l
- Certification : TERRA VITIS

Impression Gustatives :

Né d'un assemblage avec majoritairement du Chardonnay, cette cuvée aux nuances or pâle et à l'effervescence d'une grande finesse offre un nez floral et mentholé, avec des notes d'agrumes. L'attaque en bouche est franche avec de nouveau les notes d'agrumes (clémentine, pamplemousse) avec une pointe vanillée et briochée. La finale reste tonique et élégante.

Accords Gastronomiques :

Un plateau de fruit de mer. Un Champagne idéal pour l'apéritif avec du foie gras frais mariné au Champagne, des tartinades de la mer, des copeaux de Parmesan, Comté et Chèvre bien sec Il pourra également accompagner au repas, des St Jacques poêlés sauce Champagne et crumble de Parmesan.

Type de Cuvée : CLASSIQUE - LUDIQUÉ - 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