

CHAMPAGNE GOUSSARD

Douceur

Pinot noir

Demi - sec



CHAMPAGNE
**GUSTAVE
GOUSSARD**

Côte des Bar



Présentation générale :

Cette Cuvée élaborée sur les bases de l'assemblage maison classique, propose, grâce à son dosage adapté, une nouvelle occasion différente de consommation.

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 : DEMI-SEC avec 37 g/l environ
- Certification : TERRA VITIS

Impression Gustatives :

Cette Cuvée aux couleurs or pâle offre un nez discret aux nuances de fruits blancs et jaunes. La note sucrée ajoutée ici dévoile en plus des arômes marqués par des fleurs mellifères (chèvre-feuille notamment). C'est en bouche que la maîtrise du dosage se révèle en respectant le vin, avec un côté miellé qui invite à l'exotisme.

Accords Gastronomiques :

Cette Cuvée accompagnera vos desserts sucrés à la fin du repas (Tarte aux amandes, tartes aux pralines, mignardises en pâte d'amande ...) ou une petite collation d'après-midi (macarons, choux à la crème ...).

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