

CHAMPAGNE GOUSSARD

Respect N° 18-17

Pinot noir

BRUT



CHAMPAGNE
**OCTAVE
GOUSSARD**

Côte des Bar

Présentation générale :

Cette Cuvée 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 avec une codification simple : Tirage en 2018 avec un assemblage majoritairement constitué de la récolte 2017. simple: Tirage en 2017 avec un assemblage majoritairement constitué de la récolte 2015.

Assemblage :

- 100 % Pinot Noir
- Vignoble en Côte des Bar
- Assemblage de plusieurs années différentes (Majoritairement récolte 2017), avec l'utilisation d'une « Réserve Permanente ».
- Dosage : BRUT avec 6 g/l environ
- Certification : BIO

Accords Gastronomiques :

Ce Champagne se servira à l'apéritif pour accompagner des mets salés (Tarama, bouchées de saumon, ...). Pour un usage plus gastronomique il s'accommodera d'un Bar grillé, de brochettes de gambas, Haddock aux lentilles, ...

Impression Gustatives :

Cette Cuvée à la belle robe or jaune est claire et brillante. Elle est également parsemée de très fines bulles qui éclatent en surface en libérant des senteurs fruitées avec les fruits jaunes mûrs, de citrons confits, de noisettes et d'amandes torréfiées. L'attache en bouche est nette, vineuse et bien équilibrée en évoquant un soupçon de brioche et nougat. Une finale pleine de vinosité avec une mousse crémeuse caractérise ce Champagne.

Type de Cuvée : CLASSIQUE - LUDIQUE - GASTRONOMIQUE - MYTHIQUE

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

Tirage : 2018 et Identifiable selon le N° de Lot gravé au laser sur la bouteille et inscrit sur l'étiquette

Vieillessement : min 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 5 ans

