

CHAMPAGNE GOUSSARD

Respect N° 17-15

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 2017 avec un assemblage majoritairement constitué de la récolte 2015.

Accords Gastronomiques :

Ce Champagne se servira à l'apéritif pour accompagner quelques bouchées salées. Pour un usage plus gastronomique il s'accommodera d'une sole meunière, de brochettes d'agneau, de tapas ...

Assemblage :

- 100 % Pinot Noir
- Vignoble en Côte des Bar
- Assemblage de plusieurs années différentes (Majoritairement récolte 2015), avec l'utilisation d'une « Réserve Permanente ».
- Dosage : BRUT avec 6 g/l environ
- Certification : BIO

Impression Gustatives :

Cette Cuvée à la robe jaune claire et aux reflets dorés libère une effervescence crémeuse avec les micro bulles qui l'anime. Le nez offre des effluves fruités de pêches, d'amandes grillées, de poire et de fruits exotiques. La bouche est joliment crémeuse, onctueuse et gourmande aux saveurs pâtisseries tout en conservant une certaine fraîcheur.

Type de Cuvée : CLASSIQUE - LUDIQUE - GASTRONOMIQUE - MYTHIQUE

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

Tirage : 2017 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 4 ans