



**GOUTORBE
BOUILLLOT**
CHAMPAGNE

Cuvée Louise B. Extra-Brut

VINIFICATION :

- Assemblage : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay
- Fermentation alcoolique à 19°C.
Pas de fermentation malolactique
- Cuvée issue de nos meilleurs vin d'une année unique, 2013
- Vieillessement de 60 mois sur lies
- Dosage : 6 g/l de sucre
- 4000 bouteilles produites
- Terroir de Damery : sol argilo-calcaire

NOTES DE DÉGUSTATION :

Une jolie robe pale aux reflets argentés. Une mousse dense et aérienne. Le nez est élégant avec des notes d'agrumes, de biscotte et de thé vert. La bouche ample et fraîche offre un équilibre harmonieux entre puissance et élégance. Le thé vert revient en finale et donne à ce Champagne un parfum d'Asie.

L'attention apportée à son flaconnage et à son habillage en font la Cuvée des cérémonies et des belles tables.

14 rue Anatole France
51480 Damery
Tél : +33(0)3 26 58 40 92
goutorbebouillot@gmail.com
www.goutorbe-bouillot.fr