GOUTORBE
BOUILLOT
CHAMPAGNE

CHAMP DE CRAIE

BRUT

VINIFICATION :

- Assemblage : 100 % Chardonnay
- Fermentation alcoolique à 19°C.
  Pas de fermentation malolactique
- Assemblage de vieux vins selon la méthode de la « Solera », 17 années mélangées, de 2000 à 2016
- Vieillissement de 30 mois sur lies
- Dosage : 8 g/l de sucre
- 4000 bouteilles produites
- Terroir de Damery : sol argilo-calcaire

NOTES DE DÉGUSTATION :

Les très fines bulles mettent en exergue la robe jaune pâle aux reflets verts. Le tout est couronné d'un élégant cordon persistant. Tout dans ce champagne exprime la fraîcheur : les arômes de fleurs blanches, de menthe, de citron.
La bouche, d'abord souple, gourmande se révèle d'une belle longueur soutenue par une acidité rafraîchissante. Enfin les notes de citron confit se mêlent à l'amande.

CONCOURS & DISTINCTIONS :

Médaille d'Argent à l'IWC 2019

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.