GOUTORBE
BOUILLOT
CHAMPAGNE

LE RU DES CHARMES

BRUT

VINIFICATION :

- Assemblage : 70 % de Meunier, 15 % de Pinot Noir et 15 % de Chardonnay
- Fermentation alcoolique à 19°C. Pas de fermentation malolactique
- Assemblage de vin blanc avec 6 à 8 % de vin rouge de Meunier issu d'une vieille vigne
- Dosage : 8 g/l de sucre
- 3000 bouteilles produites
- Terroir de Damery : sol argilo-calcaire

NOTES DE DÉGUSTATION :

Sa robe d'un rose tendre est sublimée par un train de bulles très fin. Au nez on retrouve le mélange de fruits blancs poire-pêche dominé par des arômes de fraises, de framboises et de cerises apportés par le vin rouge. La bouche, très harmonieuse, développe des arômes de fruits rouges. Une finale de cerise, une belle rondeur et une bouche pleine caractérisent cette cuvée.

CONCOURS & DISTINCTIONS :

91/100 Wine Spectator

89/100 - Wine Enthusiast

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.