



**GOUTORBE
BOUILLLOT**
CHAMPAGNE

RETROSPECTIVE 00-14 CHARDONNAY

VINIFICATION :

- Assemblage 100% Chardonnay de Damery
- Assemblage de vins de 2000 à 2014 selon la méthode de la Réserve Perpétuelle
- 100% Vins de Réserve
- Sans fermentation Malolactique
- Sans collage ni filtration
- Mise en bouteille de 976 bouteilles le 24/03/2016
- Dosage Extra-Brut: 2gr/L

NOTES DE DÉGUSTATION :

Les Chardonnay des coteaux de Damery se mêlent année après année à notre réserve perpétuelle et ce depuis l'année 2000. Le vieux vin éduque le jeune, les nouveaux millésimes se mêlent aux anciens et apportent fraîcheur à cette cuvée tout en tension et profondeur.

Le premier nez est bien ouvert et propose des arômes de fleurs et de poires. On perçoit aussi de belles notes épicées (poivre blanc) et légèrement fumées, liées aux long élevage de certains vins qui composent l'assemblage.

L'attaque en bouche est souple puis le corps du vin s'épanouit et la consistance, assez étoffée, s'associe à la fraîcheur délicate de l'acidité pour donner un sentiment de sérénité.

Cette cuvée révèle une bouche ronde, dynamique, tendre, délicate et chaleureuse.

La finale est harmonieuse, longue et structurée par une pointe minérale calcaire.

Conseils de dégustation : Nous recommandons de déguster cette cuvée dans une flûte assez galbée et à 10-12°C de température

Un carpaccio de saumon, de thon, un tartare de bar, des huîtres en gelée, seront de bons compagnons.

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