GOUTORBE
BOUILLOT
CHAMPAGNE

Clos des Monnaies

Extra-Brut

VINIFICATION :

- Assemblage : 50 % Meunier, 50 % Chardonnay
- Fermentation alcoolique à 19°C.
  Pas de fermentation malolactique
- Cuvée issue d'une parcelle entourée de murs au Coeur du village de Damery
- Vinification et élevage en fûts (8 mois)
- Vieillissement de 72 mois sur lies
- Dosage : 4 g/l de sucre
- 1727 bouteilles produites
- Terroir de Damery : sol argilo-calcaire

NOTES DE DÉGUSTATION :

La robe du « Clos des Monnaies » se présente or pâle avec une effervescence fine et tranquille.
Le premier nez est très délicat. Les notes florales dominent, avec des parfums intenses de chèvrefeuille et de rose. La fraîcheur est renforcée par un soupçon d'anis. Après quelques instants d'aération, le biscuit, le miel d'acacia, l'amande grillée, ainsi qu'une pointe de vanille apportent de la profondeur et de la complexité.
Comme tous les clos en Champagne, le « Clos des Monnaies », en refusant l'assemblage, affirme sa personnalité. La délicatesse de ses parfums floraux et de son « toucher de bouche » en font un digne représentant de cette famille d'exception.

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.