



**GOUTORBE
BOUILLLOT**
CHAMPAGNE

NOIR COTEAUX BRUT

VINIFICATION :

- Assemblage : 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay,
- Fermentation alcoolique à 19°C.
Pas de fermentation malolactique
- Assemblage de vieux vins selon la méthode de la « Solera », 16 années mélangées, de 2000 à 2015
- Vieillessement de 36 mois sur lies
- Dosage : 8 g/l de sucre
- 7000 bouteilles produites
- Terroir de Damery : sol argilo-calcaire

NOTES DE DÉGUSTATION :

De jolies bulles fines soulignent une robe d'un jaune or soutenu. Le nez s'ouvre sur des fruits à chair blanche (pomme, poire) et rapidement les notes pâtissées et briochées prennent le pas. La bouche pleine et ronde se termine sur le zeste d'agrumes et le pain grillé. C'est un vin de gastronomie ; il accompagnera à merveille un mignon de porc en croûte et sa sauce au Chaource par exemple.

CONCOURS ET DISTINCTIONS:



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