



G O U T O R B E
B O U I L L O T
C H A M P A G N E

RETROSPECTIVE 80-14



VINIFICATION :

- Assemblage 70% Pinot Meunier, 15% Chardonnay et 15% Pinot Noir de Damery
- Assemblage de vins de 1980 à 2014 selon la méthode de la Réserve Perpétuelle
- 100% Vins de Réserve
- Sans fermentation Malolactique
- Sans collage ni filtration
- Mise en bouteille de 974 bouteilles le 24/03/2016
- Dosage Extra-Brut: 2gr/L

NOTES DE DÉGUSTATION :

Depuis 1980, 3 générations de vignerons ont œuvré à l'élaboration de cette cuvée. Année après année, le vieux vin éduque le jeune, les nouveaux millésimes se mêlent aux anciens pour donner un champagne ample et complexe.

Le premier nez est très ouvert. On perçoit des parfums de prune et d'autres fruits à noyau, des notes florales sur un fond de fruits à coque (noisette, noix fraîche). Plus tard, l'aération révèle la complexité de l'assemblage avec les épices et les plantes tisanières (tilleul).

L'attaque en bouche est souple puis c'est une impression de rondeur qui prédomine. Le vin, assez charnu, est caressé par l'effervescence. L'acidité et le dosage se tiennent en retrait et la texture d'ensemble se révèle pleine et tendre.

La finale est à l'image de la bouche, harmonieuse, souple et aromatique. Elle s'évanouit sur une note légèrement astringente et sur des amers rafraichissants.

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

À table, les volailles blanches pochées, les terrines (veau, lapin, porc), les jambons cuits aux herbes, le filet de veau, les fromages à pâtes cuites (Gruyère, Beaufort, Comté) 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