1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2024



Champagne Octave Goussard - Respect N°18-17 bio

SARL du Val de Sarce

France · Champagne

ID SHEET

ORIGIN	Champagne
COLOUR	White
CATEGORY	Sparkling
SUGAR CONTENT	Brut
GRAPE VARIETY	Pinot noir
CONSERVATION	To be drunk in the next 3 years
CERTIFICATION	Organic

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe or jaune clair limpide et brillant. Parsemée de bulles très fines qui éclatent en surface en libérant des senteurs fruitées de fruits jaunes mûrs, de citrons confits, de noisettes et d'amandes torréfiées. Attaque nette et vineuse sur une jolie chair bien équilibrée, soupçon briochée et nougat. Finale à la vinosité juste autour d'une mousse crémeuse. Dès l'apéritif vers 9° C ou sur un poisson.

Tasted in 30/11/2023

PAIRING DISHES

Mediterranean prawn brochettes
Tapas
Grilled sea bass

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

SARL du Val de Sarce
2 CHEMIN ST VINCENT
10340 AVIREY-LINGEY
Phone : 0033325293003
champagnegoussard.com