1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2025



Champagne Gustave Goussard - Purnoir Dosage Zéro

SARL du Val de Sarce

France · Champagne

ID SHEET

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

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle aux larges reflets argentés où se développe des bulles fines et crémeuses. Joli nez évoquant une corbeille de fruits jaunes frais et agrumés relevés d'une pointe d'amande et de feuille de cassis. Belle harmonie et équilibre en bouche. La chair est ronde, tapissante aux saveurs de pommes vertes. Finale finement iodée. Servir dès l'apéritif, sur des poissons crus.

Tasted in 26/11/2024

PAIRING DISHES

Meat cooked on a stone grill
Blanquette of veal
Chaource cheese

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

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