1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2025

JUDGES' FAVOURITE



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

Splendide robe jaune claire aux reflets dorés parée de bulles extra-fines, argentées et crémeuses qui éclatent en surface libérant des senteurs fines de fleurs d'acacia, de chèvrefeuille, de poire, d'amande et une pointe mentholée irrésistible. Jolie bouche, complexe, vineuse et minérale, soutenue par des bulles nerveuses, iodées et savoureuses. Puissante et persistante finale légèrement tannique d'un grand Champagne. À essayer sur une volaille.

Tasted in 26/11/2024

PAIRING DISHES

Mediterranean prawn brochettes
Pudding with apples
Bresse chicken with morel mushrooms

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

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