1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2024



Champagne Octave Goussard - Respect N°18-17 bio

SARL du Val de Sarce

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN	Champagne
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Espumoso
DOSIFICACIÓN	Brut
VARIEDAD(ES)	Pinot noir
CONSERVACIÓN	Bébase en los próximos 3 años
CERTIFICACIÓN	Certificación orgánica

EL COMENTARIO DE 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.

Catado el 30/11/2023

MARIDAJES PLATO

Brochetas de gambas
Tapas
Lubina a la plancha

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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