1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2025



Champagne Gustave Goussard - Purnoir Dosage Zéro

SARL du Val de Sarce

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

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

EL COMENTARIO DE 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.

Catado el 26/11/2024

MARIDAJES PLATO

Pierrade de carnes
Guiso de ternera
Chaource

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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