1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2025

♥ FAVORITO



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

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.

Catado el 26/11/2024

MARIDAJES PLATO

Brochetas de gambas
Morcillas con manzana
Pollo de Bresse con colmenillas

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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