1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2022



Champagne Gustave Goussard - Cuvée 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 ya
CERTIFICACIÓN	Certificación Terra Vitis

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune dorée assez soutenu. Des micro-bulles libèrent des senteurs complexes et d'une grande élégance : grillées, torréfiées, balsamiques et de fleur d'oranger. L'attaque en bouche, vineuse et crayeuse, développe des saveurs de pâte de coings, de noisette et d'abricot. Un Champagne complexe et mature qui peut tout à fait être dégusté avec des cèpes ou un poisson grillé !

Catado el 30/11/2021

MARIDAJES PLATO

Lubina a la plancha
Chuleta de buey a la parrilla
Setas rellenas a la forestal

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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

OTROS SITIOS

Venta en línea : Champagnesgoussard
champagnesgoussard.com