1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024

COUP DE COEUR



Champagne Gustave Goussard - Purnoir Dosage Zéro

SARL du Val de Sarce

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut nature
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans
CERTIFICATION	Certifié Terra Vitis

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Splendide robe or doré assez soutenu. Nez complexe et toasté de fruits jaunes compotés, d'amandes et de noisettes torréfiées évoluant vers le pain d'épices. En bouche, la chair est vineuse et racée, joli relief d'expression du Pinot noir et expression de pureté aromatique. Belle finale autour de micro-bulles vineuses aux saveurs de moka. Délicieux vers 10 °C en apéritif, sur des volailles !

Dégusté le 30/11/2023

ACCORDS METS

Choucroute
Rôti de Boeuf
Poulet à la crème

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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