1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024



Champagne Octave Goussard - Respect N°18-17 bio

SARL du Val de Sarce

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS 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.

Dégusté le 30/11/2023

ACCORDS METS

Brochettes Gambas
Tapas
Bar grillé

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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