



Champagne Octave Goussard -Respect N°18-17 bio



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

Brochettes Gambas
Tapas
Bar grillé

LIEUX DE VENTE

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