1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025
★★



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

Belle robe jaune pâle aux larges reflets argentés où se développe des bulles fines et crémeuses. Joli nez évoquant une corbeille de fruits jaunes frais et agrumés relevés d'une pointe d'amande et de feuille de cassis. Belle harmonie et équilibre en bouche. La chair est ronde, tapissante aux saveurs de pommes vertes. Finale finement iodée. Servir dès l'apéritif, sur des poissons crus.

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Pierrade de Viandes
Blanquette de Veau
Chaource

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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