1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025

★★★

♥ COUP DE COEUR



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

Splendide robe jaune claire aux reflets dorés parée de bulles extra-fines, argentées et crémeuses qui éclatent en surface libérant des senteurs fines de fleurs d'acacia, de chèvrefeuille, de poire, d'amande et une pointe mentholée irrésistible. Jolie bouche, complexe, vineuse et minérale, soutenue par des bulles nerveuses, iodées et savoureuses. Puissante et persistante finale légèrement tannique d'un grand Champagne. À essayer sur une volaille.

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Brochettes Gambas
Boudin aux pommes
Poulet de Bresse aux morilles

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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