



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

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.

ACCORDS METS

Brochettes Gambas
Boudin aux pommes
Poulet de Bresse aux morilles

LIEUX DE VENTE

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