1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026



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

Paré de bulles fines et dorées, il nous invite à la dégustation. Des effluves de fruits blanc et jaune, pommes, coings sur une touche d'amande mettent nos sens en éveil. La bouche est agréable et équilibrée autour de saveurs toniques, justement agrumées. Une pointe de fleur d'oranger en finale prolonge le plaisir. Un joli Champagne d'apéritif !

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Brochettes Gambas
Bar au champagne
Terrine de saumon

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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