1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Champagne Gaudinat-Boivin - Cuvée Origine

Champagne Gaudinat Boivin

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot meunier (& Meunier)
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune dorée aux reflets paille. Présence de bulles fines discrètes. Nez typé qui fleure bon le clou de girofles, les champignons et l'humus frais. En bouche, attaque sur une belle effervescence, notes de gentiane, chair juteuse, salivante. Finale un peu grillée et fruit sec. Servir sur des huitres gratinées.

Dégusté le 13/11/2017

ACCORDS METS

Chaource
Tournedos aux morilles
Huîtres au champagne

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Champagne Gaudinat Boivin
6, RUE DES VIGNES LE MESNIL LE HUTTIER
51700 FESTIGNY
Tel : 0033326580152
www.champagne-gaudinat-boivin.fr