1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2022



Champagne Gustave Goussard - Cuvée Respect N°17-15

SARL du Val de Sarce

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Ravissante robe jaune brillant aux reflets or-rose, gorgée de micro-bulles crémeuses qui éclatent en surface et libèrent des senteurs de poire, de pomme cuite au four, de pêche jaune et de miel de citronnier. Quelle gourmandise ! Confirmation en bouche : la chair est tapissante, grasse. Les bulles toniques rehaussent l'ensemble et lui confèrent une sensation de légèreté. Servir avec une sole meunière !

Dégusté le 30/11/2021

ACCORDS METS

Brochette d'agneau
Sole à la meunière
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Vente en ligne : Champagnesgoussard
champagnesgoussard.com