1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023



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

Magnifique robe jaune claire aux larges reflets dorés. Des micro bulles évoquant des paillettes d'or forment une crème en surface. Le nez offre des effluves fruités de pêches, d'amandes grillées, de citrons confits et de miel de citronnier sous un voile d'exotisme. Jolie bouche crémeuse, onctueuse et gourmande aux saveurs pâtissières irrésistibles, sans négliger la fraîcheur. Des bulles croquantes et salivantes prolongent le plaisir. Servir dès l'apéritif avec des bouchées.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Ris de veau

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