



CHAMPAGNE Pierre GOULARD

À TRIGNY



BRUT SÉLECTION

“ Le Brut Sélection est un champagne de tous les instants, remarqué par la dominante des cépages noirs qui apportent complexité, équilibre et maturité gustative. ”

TERROIR

Vignoble situé sur la commune de Trigny et Janvry.

SOL

Sable et calcaire.

RÉCOLTES

2020 et 50% de vin de réserve.

CÉPAGES

60% Pinot Meunier - 30% Pinot Noir - 10% Chardonnay.

- **VINIFICATION** : Naturelle et traditionnelle. Fermentation et élevage en cuve durant 6 mois avant mise en bouteille.
- **DOSAGE** : 9g/L.
- **DÉGUSTATION** : La finesse de ses bulles libère des arômes de fruits jaunes, de biscuit. La bouche fraîche et onctueuse amène sur des senteurs exotiques et un final subtil.
- **ACCORD METS ET VIN** : Carpaccio de Saint-Jacques, cabillaud aux agrumes, chèvre frais et mignardises.