



CHAMPAGNE Pierre GOULARD

À TRIGNY

BRUT ROSÉ SÉLECTION



“

Le Brut Rosé Sélection est un champagne idéal à l'apéritif ou au dessert. Le caractère gourmand des cépages noirs lui apporte complexité et notes fruitées.

”

TERROIR

Vignobles principalement situés sur les communes de Trigny et Janvry.

SOL

Argileux, sable et calcaire.

RÉCOLTES

2020 et 50% de vin de réserve.

CÉPAGES

50% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir - 10% Chardonnay.

- **VINIFICATION** : Naturelle et traditionnelle. Fermentation et élevage en cuve durant 6 mois avant mise en bouteille. Rosé d'assemblage.
- **DOSAGE** : 9 g/L de sucre.
- **DÉGUSTATION** : Une robe saumonée d'où s'échappe un fin cordon de fines bulles, la bouche est gourmande et fraîche, les arômes de fruit rouges sont omniprésents.
- **ACCORD METS ET VIN** : Verrines de saumon fumé, Tajine aux abricots, Sabayon aux fraises.