



CHAMPAGNE Pierre GOULARD

À TRIGNY

GRANDE RÉSERVE

“

Le Brut Grande Réserve est un champagne raffiné et équilibré. Il saura combler les amateurs avertis. C'est la cuvée prestige de la maison, révélatrice de son savoir-faire.

”

TERROIR

Vignobles principalement situés sur les communes de Trigny et Janvry.

SOL

Argilo-Calcaire.

RÉCOLTES

2019 et 60% vins de réserve de 2008 à 2018.

CÉPAGES

40% Chardonnay - 30% Pinot Noir - 30% Pinot Meunier.



• **VINIFICATION** : Naturelle et traditionnelle. Fermentation et élevage en cuve durant 6 mois avant mise en bouteille. Vins de réserves élevés en barriques.

• **DOSAGE** : 6g/L de sucre.

• **DÉGUSTATION** : De sa couleur or profond se dégage un vin puissant, Raffiné et équilibré, il saura combler les amateurs avertis.

• **ACCORD METS ET VIN** : Langoustines, canard à l'orange, mesclun au gratiné de Chaource et Crème au caramel.