



CHAMPAGNE Pierre GOULARD

À TRIGNY

DE MARZELLA

Vinifié en fût

“

Le Brut Nature une cuvée qui porte bien son nom... De Marzella était le nom des terres de mon village, au X^{ème} siècle avant que celui-ci ne soit baptisé Trigny.

”

TERROIR

Vignoble situé sur la commune de Trigny.

SOL

Sable et calcaire.

RÉCOLTES

2017 et 10% de vin de réserve.

CÉPAGES

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

• **VINIFICATION** : Naturelle et ancestrale. Fermentation et élevage en barrique durant 6 mois avant mise en bouteille.

• **DOSAGE** : Zéro dosage Brut Nature

• **DÉGUSTATION** : Un Champagne subtil à la robe or paille. Une bouche délicatement mielleuse et une touche boisée.

• **ACCORD METS ET VIN** : Foie gras, caille aux raisins, fromage de brebis des Pyrénées, tarte tatin.

