

Technische Fiche

CHAMPAGNE ANDRÉ GOUTORBE & FILS

SPECIFICATIES

- Kleur:** Bleek, goudgeel met helder groene accenten. Geanimeerd met fijne bubbels die persistent aanwezig & levendig zijn.
- Neus:** De eerste uitdrukking is met een zekere frisheid met geuren van perzik, rode appel & zoete amandel. Daarna een evolutie van (zure) kersen, framboos, zwarte peper & granaatappel.
- Mond:** De smaak is zacht & fris. Er is een ontwikkeling van rode vruchten & scherpe zwarte bessen, ondersteund door een krijtachtige mineraliteit. Een geconcentreerde finale met citroenachtige zuurtegraad.

SOMMELIER TIPS

De familie Goutorbe is al bezig in de druiven sinds 1865 & sinds 1902 begon de toenmalige zoon, Victor, met het commercialiseren van het merk. Door de generaties heen is de know-how doorgegeven & werd het Champagne huis & zijn wijngaarden steeds verder ontwikkeld.

DRUIF

50 % Pinot Meunier, 30 % Chardonnay & 15 % Pinot Noir.

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Daméry

CLASSIFICATIE

AOC Reims

ALCOHOL PERCENTAGE

12,0 %

