

Technische Fiche

Champagne André Goutorbe Brut Carte D'Or

SPECIFICATIES

Kleur: Deze Champagne presenteert zich met een lichtgele goudkleur, met zeer heldere geelgroene reflecties die diepte geven aan het glas. Met een vrij vloeiend en satijnachtig uiterlijk, wordt deze wijn geanimeerd door zeer fijne bubbels die een delicaat kroontje voeden.

Neus: De eerste waarneming is de geur van kamperfoelie, mandarijn, witte perzik. Hij evolueert dankzij het contact met de lucht naar geuren van marmelade, abrikoos, passievrucht, mirabelpruim, kersen "bigarreau". Met nog meer invloed van de lucht komen tonen van wijngaardperzik en verse mango vrij; ze zijn zuiver en persistent.

Mond: De aanzet is soepel en fris, met een romige schuimkraag. De wijn ontwikkelt zich tegen het gehemelte met de dichtheid van tropisch fruit, tactvol romig met een zekere stevigheid. Het geheel wordt in evenwicht gehouden door een frisse en reeds goed versmolten zuurgraad die als smaakversterker dient. De afdronk krijgt de fruitige rijkdom die met name doet denken aan mango, waardoor deze wijn een zeer smakelijke gastronomische en zilte sensatie achterlaat.

SOMMELIER TIPS

Perfekte mix van Pinot Noir en Chardonnay, minimaal 4 tot 5 jaar gerijpt in onze kelders. Het is een wijn op het hoogtepunt van zijn rijpheid. Een champagne van hoge afkomst, fijn en gedistingeerd, die u zult waarderen tijdens uw aperitieven en prestigieuze maaltijden.

DRUIF

Pinot Noir en Chardonnay

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Champagne

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

11,50% •



Douze
wines
www.douzewines.be