

AG 1875

-

Dosage zéro

TERROIR

Vallée de la Marne

Damery

Sol Marno-calcaire

Viticulture Durable

Haute Valeur Environnementale

ASSEMBLAGE

Brut

100 % Chardonnay

75% Vin de reserve

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Fermentation alcoolique en fûts de chêne

Fermentation malolactique réalisée

Vieillessement en fûts pendant 4 ans

Bouché liège, conservé en cave minimum 7 ans

Dosage zéro

Une sélection rigoureuse de nos meilleures années et la vinification sous bois sont à l'origine de cette cuvée.

Le proportion importante de vin de réserve, un long vieillissement dans nos caves favorisent une grande complexité.

Le non-dosage après dégorgement manuel magnifie ce champagne d'exception en lui laissant toute sa fraîcheur naturelle.

Disponible en bouteille et magnum !

Champagne André GOUTORBE

6 Rue Georges Clemenceau - 51480 DAMERY

+33 (0)3 26 58 43 47 - contact@andregoutorbe.fr

www.champagne-andre-goutorbe.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHAMPAGNE
André
GOUTORBE
et Fils
À DAMERY

