

CHAMPAGNE
André
GOUTORBE
et Fils
À DAMERY

CARTE D'OR

L'ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir 50% Chardonnay
Sol Marno-calcaire
40% vins de reserve
Fermentation alcoolique en cuve inox
Fermentation malolactique réalisée
Vieillessement 4 à 5 ans sur lattes
Dosage 8g/l

LA DEGUSTATION

Le Carte d'Or se présente paré d'une robe de couleur or jaune. D'un aspect assez fluide et satiné, il est animé par de bulles très fines qui alimentent un cordon délicat.

Le premier nez évoque le chèvrefeuille, la mandarine, la pêche blanche. Il évolue à l'aération vers des odeurs de marmelade, d'abricot et fruits de la passion.

L'attaque en bouche est souple et fraîche, avec une effervescence crémeuse. Le vin se développe dans le palais sur une certaine mâche. L'ensemble est équilibré par une acidité fraîche et déjà bien fondue qui sert d'exhausteurs d'arômes.

ACCORDS METS / VIN

- Curry de dinde et riz basmati
- Wok de crustacés à la pêche
- Sorbet à la mangue

Existe en bouteille - magnum - jéroboam !



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.