

CHAMPAGNE  
*André*  
**GOUTORBE**  
*et Fils*  
À DAMERY

100 % Chardonnay

Fermentation alcoolique en fût

Vieillessement en fût pendant 4 ans

Dosage Zéro

75% de vin de réserve

Fermentation malolactique

Conservé en cave, bouché liège au moins 5 ans

C  
U  
V  
É  
E  
  
A  
G  
  
1  
8  
7  
5



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

La 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.

CHAMPAGNE André GOUTORBE & Fils  
6, Rue Georges Clémenceau - 51480 DAMERY - Tél. 03 26 58 43 47  
E-mail : [contact@andregoutorbe.fr](mailto:contact@andregoutorbe.fr) - [www.champagne-andre-goutorbe.fr](http://www.champagne-andre-goutorbe.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.