

CHAMPAGNE
André
GOUTORBE
et Fils
À DAMERY

PLAISIR D'ANTAN

Richesse et élégance

TERROIR

LOCALISATION - Vallée de la Marne

CÉPAGE - Chardonnay

ALTITUDE - 250 à 300 mètres

GÉOLOGIE - Sols marno-calcaire

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en fûts de chêne
- Fermentation malolactique réalisée
- Assemblée à 75% avec des vins de réserve
- Élevage en fûts de chêne jusqu'à 4 ans
- Vieillesse sous liège 5 ans sur lattes
- Dosage 7g/l

DÉGUSTATION

Le Plaisir d'Antan se présente paré d'une robe d'un aspect satiné.

Le premier nez évoque le boisé toasté, la pêche, la noix et l'arachide.


L'attaque en bouche est souple et fraîche. Le vin se développe dans le palais sur un enrobage de fruits à chair blanche (poire, pêche...) et d'agrûmes compotés (marmelade).

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

- Bar et purée de panais
- Foie gras et chutney abricot et mangue
- Rôti de veau Orloff
- Comté affiné 18 mois, Saint Nectaire fermier

Disponible en bouteille et magnum !

 6 Rue Georges Clemenceau - 51480 DAMERY

 +33 (0)3 26 58 43 47

 contact@andregoutorbe.fr

 www.champagne-andre-goutorbe.fr

