

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

## SAINT VICTOR



### SA CONSTITUTION

100% Chardonnay  
Sol Marno-calcaire  
70% vin de réserve  
Fermentation alcoolique en cuve inox  
Fermentation malolactique réalisée  
Vieillessement 5 à 6 années sur lattes  
Dosage 7g/l

### EN QUELQUES MOTS

Élegant, frais et fruité.

### À LA DEGUSTATION ...

Le Saint Victor arbore une robe or jaune pâle. Le premier nez se veut délicat et élégant, sur des odeurs d'amande, de chèvrefeuille et de minéralité iodée. Une aération plus poussée révèle des notes de pivoine, de poivre noir et pamplemousse rose. L'attaque en bouche est souple et fraîche. Le vin se déploie dans le palais rappelant les fruits frais rouges, noirs et secs. L'équilibre est maintenu par une acidité fraîche aux accents d'orange et par une minéralité crayeuse.

### À QUELLES OCCASIONS ?

Le Saint Victor est un champagne d'apéritif. Idéal avec des toast de tapenade noire, du foie gras en terrine et gelée de myrtilles, un carré d'agneau au romarin et fleur de sel et du brie de Melun.

### 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.