



CHAMPAGNE
PAUL GOERG
PREMIER CRU À VERTUS



BRUT TRADITION

Premier cru à Vertus

ASSEMBLAGE

60 % de Chardonnay et 40 % de Pinot Noir cultivés à Vertus. 65 % issus de la vendange 2014 et 35 % de vin de réserve.

DOSAGE

8g/L de sucre, dosage faible, favorisant l'expression du terroir de Vertus.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est ample et frais. À la fois florale, avec des touches d'acacia et fruité avec des notes d'agrumes et de fruits jaunes, tel que la pêche. En bouche, la tension est maintenue par les agrumes jusqu'à la note finale de citron jaune. Bel équilibre entre ces deux cépages, la maturité des arômes du Pinot Noir est préservée par la fraîcheur du Chardonnay.

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Filet de sole au four, risotto d'asperges vertes et pistou
Aiguillettes de canard croustillantes, salade d'épinards citron confit

DISTINCTIONS

- ◆ Médaille d'Or - Berlin Wine Trophy 2021
- ◆ Médaille d'Argent - Vinalies Nationales 2020
- ◆ Médaille d'Argent - Concours Général Agricole 2020

FORMAT

Bouteille 75cl
Seule ou accompagnée de son étui