



CHAMPAGNE
PAUL GOERG
PREMIER CRU À VERTUS



BLANC DE BLANCS

Premier cru à Vertus

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay cultivés à Vertus dont 60% issus de la vendange 2013 et 40% de vin de réserve.

DOSAGE

8g/L de sucre, dosage faible, permettant au terroir de Vertus de s'exprimer.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez à la fois généreux, porté sur les fruits blancs et jaunes tel que la pêche de vigne, et chaleureux grâce aux subtiles notes de noisettes grillées et de moka.

En bouche, attaque ronde, des notes d'agrumes confits nous transportent vers une belle fraîcheur. Les notes de crème pâtissière sont maintenues par la tension citronnée pour un final harmonieux.

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Carpaccio de bar mariné au citron vert
Dos de lieu jaune aux lentillons de Champagne
Suprême de volaille à la coriandre

DISTINCTIONS

- ◆ Médaille d'Or - Mundus Vini 2021
- ◆ Médaille d'Or - Berlin Wine Trophy 2021
- ◆ Médaille d'Argent - Terre & Vins 2021
- ◆ Médaille de Bronze - International Wine & Spirit Competiton

FORMATS

Bouteille 75cl
Seule ou accompagnée de son étui
Demi-bouteille 37,5cl
Magnum 150cl ; Jéroboam 300cl