



CHAMPAGNE
PAUL GOERG
PREMIER CRU À VERTUS



ABSOLU EXTRA-BRUT

Premier cru à Vertus

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay cultivés
à Vertus, principalement issus
de la vendange 2012.

DOSAGE

2g/L de sucre, puis vieilli 1 an
en cave avant dégustation.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez très frais, porté sur
la salinité et les agrumes, puis très
gourmand avec des notes
briochées et de fruits confits,
adouci par des touches de miel.
En bouche, attaque fraîche et
acidulée. La tension persiste en fin
de bouche grâce aux notes
de citron confit mises en exergue
par la minéralité de cette cuvée.

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Ceviche de thon et pommes
grany smith
Huître tiède en écume de
parmesan
Tartare de St Jacques, croquant de
légumes au citron vert

DISTINCTIONS

- ◆ Médaille d'Or - Mundus Vini
2021
- ◆ Médaille d'Or - Berlin Wine
Trophy 2021
- ◆ Médaille d'Or - Terre et Vin
2021

FORMAT

Bouteille 75cl
Seule ou accompagnée de son étui