



CHAMPAGNE  
**PAUL GOERG**  
PREMIER CRU À VERTUS

## MILLESIME 2012

*Premier cru à Vertus*

---

### ASSEMBLAGE

Il s'agit d'une des plus belles années que la champagne ait connue, assemblage d'une sélection de parcelles au cœur du terroir de Vertus 1<sup>er</sup> cru. Il rassemble toutes les qualités des plus grands millésimes des soixante dernières années.

85% Chardonnay

15% Pinot Noir

---

### DOSAGE

Le dosage à 5g/L a été sélectionné parmi de nombreuses modalités. Le vin sélectionné pour élaborer la liqueur est un chardonnay issu de nos vinifications parcellaires qui a mûri en fut pendant plusieurs années

---

### NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est fin et élégant et nous offre d'abord, des notes de fleurs blanches et d'agrumes frais soutenues par un minéral sur le silex. On retrouve ensuite un côté chaleureux et des arômes de fruits à coques et fruits secs. Viennent enfin les épices et le caractère empyreumatique avec de la vanille et de la brioche.

La bouche est, dans un premier temps, fraîche grâce à des notes de citron jaune notamment. Puis le vin gagne en ampleur et en richesse et l'on retrouve le vanillé, le toasté. Pour terminer, la finale est fraîche mais toujours puissante avec des arômes de fruits jaunes frais qui se mêlent à quelques notes de mokka et de minéral presque salin.

---

### ACCORDS METS & CHAMPAGNE

A l'apéritif : servir à 8°c

Accompagnant une bourriche d'huitres en claires pour son équilibre salin (10°c)

Saint Pierre sauce Câpres (12°c)

Ris de veau rosés (13°c)

---

### VIELLISSEMENT

9 ans sur lattes

---

### FORMAT

Bouteille 75cl

Seule ou accompagnée de son étui

