



CHAMPAGNE
PAUL GOERG
PREMIER CRU À VERTUS



ROSÉ

Premier cru à Vertus

ASSEMBLAGE

90% de Chardonnay et 10% de Pinot Noir vinifiés en vin rouge par nos soins. Ces cépages sont cultivés à Vertus et majoritairement issus de la vendange 2016.

DOSAGE

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez fruité, sur la fraîcheur grâce au Chardonnay et ses notes d'agrumes. Le Pinot Noir s'exprime ensuite par une explosion gourmande avec des notes de framboises et de cassis. Une bouche bien équilibrée, illustrée par la fraise des bois qui marie les ambassadeurs des deux cépages, agrumes et fruits rouges. La touche finale est portée sur la minéralité et le croquant des fruits frais.

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Filets de rouget grillés et écrasé de pommes de terre aux olives noires
Rôti de biche sauce grand veneur et sauté de champignons des bois
Tiramisu au fromage blanc de chèvre et aux fruits rouges

DISTINCTIONS

- ◆ Médaille d'Or - Mundus Vini 2021
- ◆ Médaille d'Or - Terre et Vins 2021
- ◆ Médaille de Bronze - International Wine & Spirit Competition 2021
- ◆ Médaille d'Or - Concours Générale Agricole de Paris 2020

FORMAT

Bouteille 75cl
Seule ou accompagnée de son étui