

CHAMPAGNE GOUTHIERE

Cuvée de Réserve

Millésime 2002



Millésime
2002



- R.M. (Récoltant Manipulant)
- Brut
- bouteille (75 cl)
- Personnalisable
- Gros Volume

- ✓ Elaborateur : SCEV domaine du cheneau (Charles GOUTHIERE), Récoltant Manipulant (R.M. 27980-02)
- ✓ Dosage : Brut (B)
- ✓ Disponibilité : Bouteille (75 cl), du Réhoboam (4,5 l) au Nabuchodonosor (15 l)
- ✓ Assemblage : 50 % Pinot Noir - 50 % Chardonnay
- ✓ Service : Frais 9/10°C (afin de découvrir toutes les aromes)
- ✓ Accord mets/champagne : Apéritif
- ✓ Caractéristique de l'année 2002 : degré alcoolique correct et acidité naturelle normale
- ✓ Revue de Presse : Presse régionale, presse spécialisée et presse étrangère

Réf.: CRM2

Couleur : Or, reflet vert

Nez : complexe, fort

Bouche: longue & fine

Equilibre : champagne d'exception pour amateur de qualité

NOTE :

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Au **Savour Gouthière** !
69 rue général De Gaulle – 52330 Colombey les deux Eglises
Mob.: **06.63.22.30.60** - Tél : 03.25.01.84.54
info@champagne-gouthiere.com - www.champagne-gouthiere.com

