

# CHAMPAGNE GOUTHIERE



## Cuvée de Réserve



- 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), Demi-Sec (DS) et Dosé 0 (D0)
- ✓ Disponibilité : Bouteille (75 cl), du Réhoboam (4,5 l) au Nabuchodonosor (15 l)
- ✓ Assemblage : 80 % Pinot Noir - 15 % Meunier - 5 % Chardonnay
- ✓ Service : Frais 7/8°C
- ✓ Accord mets/champagne : Apéritif, éventuellement un dessert
- ✓ Cocktail : Base de tous nos cocktails
- ✓ Revue de Presse : Presse régionale, presse spécialisée et presse étrangère
- ✓ Personnalisation : par étiquette, peinture et gravure

Réf.: CR

Couleur : Or

Nez : Fruit noir, léger

Bouche : Pas trop long

Equilibre : **Réussi** pour un champagne d'entrée de gamme

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

Email : [info@champagne-gouthiere.com](mailto:info@champagne-gouthiere.com) - [www.champagne-gouthiere.com](http://www.champagne-gouthiere.com)

