GOUTORBE
BOUILLOT
CHAMPAGNE

RETROSPECTIVE 00-13

CHARDONNAY

VINIFICATION :

- Assemblage 100% Chardonnay de Damery
- Assemblage de vins de 2000 à 2013 selon la méthode de la Réserve Perpétuelle
- 100% Vins de Réserve
- Sans fermentation Malolactique
- Sans collage ni filtration
- Mise en bouteille de 988 bouteilles le 26/03/2015
- Dosage Extra-Brut: 2gr/L

NOTES DE DÉGUSTATION :

Les Chardonnay des coteaux de Damery se mêlent année après année à notre réserve perpétuelle et ce depuis l'année 2000. Le vieux vin éduque le jeune, les nouveaux millésimes se mêlent aux anciens et apportent fraicheur à cette cuvée tout en tension et profondeur.

Le premier nez est bien ouvert et propose des arômes de fleurs et de poires. On perçoit aussi de belles notes épicées (poivre blanc) et légèrement fumées, liées aux long élevage de certains vins qui composent l'assemblage.

L'attaque en bouche est souple puis le corps du vin s'épanouie et la consistance, assez étoffée, s'associe à la fraîcheur délicate de l'acidité pour donner un sentiment de sérénité.

Cette cuvée révèle une bouche ronde, dynamique, tendre, délicate et chaleureuse.

La finale est harmonieuse, longue et structurée par une pointe minérale calcaire.

Conseils de dégustation : Nous recommandons de déguster cette cuvée dans une flûte assez galbée et à 10-12°C de température

Un carpaccio de saumon, de thon, un tartare de bar, des huîtres en gelée, seront de bons compagnons.

14 rue Anatole France
51480 Damery
Tél : +33(0)3 26 58 40 92
goutorbebouillot@gmail.com
www.goutorbe-bouillot.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

GOUTORBE
BOUILLOT
CHAMPAGNE

RETROSPECTIVE 80-13

VINIFICATION :

- Assemblage 70% Pinot Meunier, 15% Chardonnay et 15% Pinot Noir de Damery
- Assemblage de vins de 1980 à 2013 selon la méthode de la Réserve Perpétuelle
- 100% Vins de Réserve
- Sans fermentation Malolactique
- Sans collage ni filtration
- Mise en bouteille de 989 bouteilles le 26/03/2015
- Dosage Extra-Brut: 2gr/L

NOTES DE DÉGUSTATION :

Depuis 1980, 3 générations de vignerons ont œuvré à l'élaboration de cette cuvée. Année après année, le vieux vin éduque le jeune, les nouveaux millésimes se mêlent aux anciens pour donner un champagne ample et complexe.

Le premier nez est très ouvert. On perçoit des parfums de prune et d'autres fruits à noyau, des notes florales sur un fond de fruits à coque (noisette, noix fraîche). Plus tard, l'aération révèle la complexité de l'assemblage avec les épices et les plantes tisanières (tilleul).

L'attaque en bouche est souple puis c'est une impression de rondeur qui prédomine. Le vin, assez charnu, est caressé par l'effervescence. L'acidité et le dosage se tiennent en retrait et la texture d'ensemble se révèle pleine et tendre.

La finale est à l'image de la bouche, harmonieuse, souple et aromatique. Elle s'évanouie sur une note légèrement astringente et sur des amers rafraichissants.

Conseils de dégustation : Nous recommandons de déguster cette cuvée dans une flûte assez galbée et à 10-12°C de température

A table, les volailles blanches pochées, les terrines (veau, lapin, porc), les jambons cuits aux herbes, le filet de veau, les fromages à pâtes cuites (Gruyère, Beaufort, Comté) seront de bons compagnons.

14 rue Anatole France
51480 Damery
Tél : +33(0)3 26 58 40 92
goutorbebouillot@gmail.com
www.goutorbe-bouillot.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.