



Brut Blanc de Blancs Premier Cru

Un pur Chardonnay charmeur et délicat



Une robe jaune pâle aux reflets verts. Une mousse abondante et persistante au perlage extrêmement fin. Un nez délicieusement crémeux avec des notes de fleurs blanches aquatiques et de fruits blancs comme la pêche et la poire juste mure.

Une bouche d'une belle fraîcheur avec un caractère citronné. Une onctuosité persistante et délicate qui fait tout le charme de ce Champagne pur Chardonnay.

Une cuvée parfaite pour les apéritifs, spécialement au Printemps et en été, avec quelques crudités du jardin. Elle s'associera avec bonheur aux huîtres, à un poisson sauce mousseline ou à un sashimi de poissons blancs. Au fromage, ce Blanc de Blancs pourra accompagner un chaource ou un chèvre frais. Au dessert, une soupe de figues fraîches ou des fruits au sirop.

Champagne PAUL GOERG

Blanc de Blancs

Premier Cru

375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage : 100% Chardonnay

Temps de vieillissement avant
dégorgement :
3 ans minimum

Temps de vieillissement après
dégorgement :
4 à 6 mois

Dosage modéré (8 à 9 g / litre),
uniquement à partir de vins réserve

