

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Cuvée 6 Premier Cru

Type : Champagne Extra Brut.

Provenance : AOC Champagne 1^{er} Cru – France.
Vignoble maison sur Hautvillers, Cumières et Dizy.

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Arbane, Petit Meslier et Pinot Blanc.

Production moyenne : 9000 ceps par hectare.

Vendanges : 1^{er} au 20 septembre, selon les années.

Rendement par hectare : 40-50 hl/ha.

Caractéristiques analytiques :

Degré alcoolique : 12,5 %

Teneur en sucre : inférieure à 5 g/l

Vinification :

Les raisins proviennent de parcelles du vignoble maison. Le vin de base est partiellement élevé en fût et le tirage est limité, ce qui en fait une cuvée rare. Les bouteilles vieillissent au minimum cinq ans en cave avant dégorgement. Le contact prolongé du vin avec les levures lui permet de développer des arômes tertiaires.

Caractéristiques organoleptiques :

Cette cuvée d'exception révèle un nez pur, floral sur des notes de fleurs blanches. La bouche, tout en finesse, est vive, sur la minéralité avec des arômes de fruits blancs et d'agrumes.

Format disponible : Bouteille (75 cl) habillée à la main, vendue en coffret bois individuel.



38, rue de l'Église – CS 30301 – 51160 HAUTVILLERS – FRANCE

Tél. : (+33) 03 26 51 00 24 - contact@champagne-gobillard.com - www.champagne-gobillard.com

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Cuvée 6 Premier Cru

Type : Extra Brut Champagne.

Origin : AOC Champagne 1^{er} Cru – France.
House's own vineyards of Hautvillers, Cumières and Dizy.

Grapes varieties : Arbane, Petit Meslier, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc and Meunier.

Average production : 9000 vine stocks by hectare.

Grape Harvest : During september, depending on the year.

Yiel by hectare : 40-50 hl/ha.

Analytical characteristics :

Alcoholic degree : 12,5 %

Sugar content : 5 g/l

Winemaking :

Grapes come from parcels of the Maison vineyard. The base wine is partially matured in barrels and the draw is limited, which makes it a rare cuvée. The bottles age for a minimum of five years in the cellar before disgorging. The prolonged contact of the wine with the yeasts allows it to develop tertiary aromas.

Organoleptic characteristics :

This exceptional cuvée reveals a pure, floral nose with notes of white flowers. The palate, all in finesse, is lively, on the minerality with aromas of white fruits and citrus fruits.

Available size : Bottle (75 cl) dressed by hand and presented in individual wooden box.



38, rue de l'Église – CS 30301 – 51160 HAUTVILLERS – FRANCE

Tél. : (+33) 03 26 51 00 24 - contact@champagne-gobillard.com - www.champagne-gobillard.com