

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Demi-Sec Tradition

Type : Champagne Demi-Sec.

Provenance : AOC Champagne - France.

Cépages : 30% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier.

Production moyenne : 9000 ceps par hectare.

Date de vendange : 1^{er} au 20 septembre, selon les années.

Rendement par hectare : 60-70 hl/Ha.

Caractéristiques analytiques :

Degré alcoolique : 12 %

Teneur en sucre : 33 g/l à 35 g/L.

Vinification :

Ce vin effervescent est vinifié à partir des trois cépages de la région Champagne. 30% de vins de réserve sont incorporés dans cet assemblage traditionnel pour obtenir chaque année une régularité gustative et qualitative. Au minimum deux ans de vieillissement en cave sont nécessaires pour élaborer ce champagne. Ce vin est produit sur la même base que le brut Tradition mais avec un dosage en sucre plus important.

Caractéristiques organoleptiques :

Un champagne d'une remarquable souplesse et d'une belle rondeur dont la bouche fruitée le rend très agréable.

Format disponible : Bouteille (75 cl).

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Demi-Sec Tradition

Type : Demi-Sec Champagne.

Origin : AOC Champagne - France.

Grapes varieties : 30% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier.

Average production : 9000 vine stocks by hectare.

Grape harvest : During september (depending on the year).

Yield by hectare : 60-70 hl/Ha.

Analytical characteristics :

Alcoholic degree : 12 %

Sugar content : 33 g/l - 35 g/L.

Winemaking :

This sparkling wine is vinified from the three Champagne grapes varieties. 30% of reserve wines (from previous year) are incorporated in the blending to obtain consistency. A minimum of two years ageing in cellar is necessary to develop this champagne. Same blend as the brut tradition with higher sugar dosage.

Organoleptic characteristics :

A well-rounded and supple champagne which the fruity mouth makes it very pleasant.

Size available : Bottle (75 cl).

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

PLEASE DRINK RESPONSIBLY