

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Eloge du Terroir Pur Meunier

Type : Champagne Extra Brut.

Provenance : AOC Champagne – France.

Cépages : 100% Meunier.

Production moyenne : 9000 ceps par hectare.

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

Rendement par hectare : 50-60 hl/Ha.

Caractéristiques analytiques :

Degré alcoolique : 12.5 %

Teneur en sucre : 4 g/L

Vinification :

Les vins de base sont issus des meilleurs terroirs de la vallée de la Marne, secteur de prédilection de ce cépage Champenois.

Caractéristiques organoleptiques :

Robe d'un beau jaune doré. Le nez est profond, flatteur, sur des notes de fruits blancs et de fruits compotés. La bouche est souple, crémeuse, avec de légers arômes de prunes et de pêches blanches. Cette cuvée harmonieuse et fruitée vous charmera.

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

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Eloge du Terroir Pur Meunier

Type : Extra Bru Champagne.

Origin : AOC Champagne – France.

Grapes varieties : 100% Meunier.

Average production : 9000 vine stocks by hectare.

Grape Harvest : About september 15th.

Yield by hectare : 50-60 hl/Ha.

Analytical characteristics :

Alcoholic degree : 12.5 %

Sugar content : 4 g/L

Vinification :

The base wines come from the best terroirs of the Marne valley, the preferred sector of this Champagne grape variety.

Organoleptic characteristics :

Dress of a beautiful golden yellow. The nose is deep, flattering, with notes of white fruit and stewed fruit. The palate is supple, creamy, with light aromas of plums and white peaches. This harmonious and fruity cuvée will charm you.

Available size : 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