

CHAMPAGNE


M. GObillard & Fils
À HAUTVILLERS - FRANCE



Brut Grande Réserve Premier Cru

Type : Champagne Brut.

Provenance : AOC Champagne - France, premiers crus (Hautvillers, Cumières, Dizy).

Cépages : 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier.

Production moyenne : 9000 ceps par hectare.

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

Rendement par hectare : 60-70 hl/Ha.

Caractéristiques analytiques :

Degré alcoolique : 12.5 %

Teneur en sucre : 6 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 l'assemblage pour obtenir chaque année une régularité gustative et qualitative. Au minimum, trente mois de vieillissement en cave sont nécessaires pour élaborer ce champagne.

Caractéristiques organoleptiques :

Sa robe or clair se distingue par des bulles fines. Nez puissant et élégant, rond en bouche, ample, soyeux, fruité et fin, un champagne tout en harmonie.

Formats disponibles : Demi-bouteille (37,5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl), Jéroboam (300 cl), Mathusalem (600 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



Brut Grande Réserve Premier Cru

Type : Brut Champagne.

Origin : AOC Champagne - France, premiers crus (Hautvillers, Cumières, Dizy).

Grapes varieties : 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% 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 : 12.5 %

Sugar content : 6 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 thirty months ageing in cellar is necessary to develop this champagne.

Organoleptic characteristics :

Its clear gold color distinguishes itself by fine bubbles. Powerful and elegant nose, the mouth is round, ample, silky, fruity and fine. A harmonious champagne.

Available sizes : Half-bottle (37,5 cl), Bottle (75 cl), Magnum (150 cl), Jéroboam (300 cl), Mathusalem (600 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