

CHAMPAGNE

  
*M. GOBILLARD & FILS*  
À HAUTVILLERS - FRANCE



## Cuvée Prestige Rosé Millésimé

**Type :** Champagne Brut Millésimé.

**Provenance :** AOC Champagne - France, vieilles vignes à faible production, les mieux exposées, situées à mi-coteau sur la craie.

**Cépages :** 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

**Production moyenne :** 9000 ceps par hectare.

**Vendanges :** 1<sup>er</sup> au 20 septembre, selon les années.

**Rendement par hectare :** 45-50 hl/Ha.

**Caractéristiques analytiques :**

Degré alcoolique : 12.5 %

Teneur en sucre : 7 g/L

**Vinification :**

Les vins de base issus de cette première sélection parcellaire, devront passer ensuite avec succès un test gustatif à l'aveugle très rigoureux pour enfin faire naître le fleuron de notre maison de champagne. Ce vin vieillit, 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 :**

Couleur légèrement saumonée obtenue par macération des peaux de raisin avec le moût. Nez fin et expressif avec de légers arômes de framboise. Bouche fraîche, fine, charnue et puissante, subtile harmonie avec les arômes délicats de fruits rouges.

**Formats disponibles :** Demi-bouteille (37,5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl).

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

Tél. : (+33) 03 26 51 00 24 - [contact@champagne-gobillard.com](mailto:contact@champagne-gobillard.com) - [www.champagne-gobillard.com](http://www.champagne-gobillard.com)

CHAMPAGNE

  
*M. GOBILLARD & FILS*  
À HAUTVILLERS - FRANCE



## Cuvée Prestige Rosé Vintage

**Type :** Brut Vintage Champagne.

**Origin :** AOC Champagne - France, old vineyards with weak production, the best exposed, located in the middle hillside on chalk.

**Grapes varieties :** 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

**Average production :** 9000 vine stocks by hectare.

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

**Yield by hectare :** 45-50 hl/Ha.

**Analytical characteristics :**

Alcoholic degree : 12.5 %

Sugar content : 7 g/L

**Winemaking :**

Base wines issued from a first parceled selection will have to pass a rigorous gustative blind test to create the jewel of our house of champagne. This wine ages, at least five years in cellar before disgorgement. The long contact of the wine with yeasts permits it to develop tertiary aromas.

**Organoleptic characteristics:**

The color is slightly salmon obtained by maceration of the skins of grape with the must. Fine and expressive nose. Fresh, fleshy and powerful mouth, subtle harmony with delicate red berries' aromas.

**Available sizes :** Half-bottle (37,5 cl), Bottle (75 cl), Magnum (150 cl).

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

Tél. : (+33) 03 26 51 00 24 - [contact@champagne-gobillard.com](mailto:contact@champagne-gobillard.com) - [www.champagne-gobillard.com](http://www.champagne-gobillard.com)

PLEASE DRINK RESPONSIBLY