

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Cuvée Prestige 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^{er} 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 :

Nez intense avec une belle complexité aux accents de fruits secs (amandes, noisettes). Bouche puissante, ample et longue. Un champagne frais, fin, très élégant, harmonieux et raffiné, un champagne de connaisseur.

Formats disponibles : Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl), Jéroboam (300 cl).

38, rue de l'Eglise – 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 Prestige Vintage

Type : Brut Vintage Champagne.

Origin : AOC Champagne - France, old vineyards with low 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. Deep inside the cellars, the bottles embark on a long period of maturation, at least five years, before disgorgement. This long contact of the wine with yeasts permits it to develop tertiary aromas.

Organoleptic characteristics :

Intense nose with a beautiful complexity with touches of dried fruits (almonds, hazelnuts). Powerful, ample and long mouth. A fresh, fine, elegant, harmonious and sophisticated champagne. A connoisseur's champagne.

Available sizes : Bottle (75 cl), Magnum (150 cl), Jéroboam (300 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