

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Privilège des Moines

Type : Champagne Brut.

Provenance : AOC Champagne - France.

Cépages : 70% Chardonnay, 30% 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 : 6 g/L

Vinification :

Vinifiée avec un soin particulier et élevée pendant un an en fût avec plusieurs bâtonnages, cette cuvée est très différente des autres champagnes que nous proposons.

Caractéristiques organoleptiques :

Le nez est fin et complexe. Sa bouche est finement boisée avec une dominance de vanille, de grillé et de fumé. Une cuvée très ample, d'une belle rondeur, remarquablement fondue dont la vinosité est parfaitement équilibrée par la fraîcheur en finale.

Format disponible : Bouteille (75 cl) en étui individuel.



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



Privilège des Moines

Type : Brut Champagne.

Origin : AOC Champagne - France.

Grapes varieties : 70% Chardonnay, 30% 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 : 6 g/L

Winemaking :

Vinified with special care and raised during one year on barrel with several stirring of the lees, this cuvee is very different from our other champagnes.

Organoleptic characteristics :

The nose is fine and complex. The mouth is finely woody with a dominance of vanilla, roasted and smoked. A very ample cuvee, with beautiful fullness, well-matured. Vinosity is perfectly balanced by the freshness.

Available size : Bottle (75 cl) in individual case.



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