

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Brut Rosé

Type : Champagne Brut Rosé.

Provenance : AOC Champagne - France.

Cépages : 30 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 35 % Pinot Meunier.

Production moyenne : 9000 ceps par hectare.

Date de vendange : 1^{er} au 20 septembre, selon les années.

Rendement par hectare : 60-70 hl/Ha.

Caractéristiques analytiques :

Degré alcoolique : 12.5 %

Teneur en sucre : 7 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 ce rosé d'assemblage pour obtenir chaque année une régularité gustative et qualitative. Au minimum, deux ans de vieillissement en cave sont nécessaires pour élaborer ce champagne.

Caractéristiques organoleptiques :

Nez net et discret de petits fruits rouges, bouche fruitée et fraîche accompagnée d'une légère et agréable vinosité. Sa couleur saumonée est valorisée par une bouteille transparente.

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Brut Rosé

Type : Champagne Rosé Brut.

Provenance : AOC Champagne - France.

Grapes varieties : 30 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 35 % 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 : 7 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 two years ageing in cellar is necessary to develop this champagne.

Organoleptic characteristics :

Neat and discreet nose of small red berries, fruity and fresh mouth accompanied with a light and pleasant vinosity. Its salmon pink color is valued by a transparent bottle.

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