

CHAMPAGNE


M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE



Brut Tradition

Type : Champagne Brut.

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 cet assemblage traditionnel 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 :

La robe or clair est sublimée par un joli cordon de fines bulles. Nez fin et élégant, souple et équilibré en bouche. Un champagne ample sur des arômes nets, riches et bien fondus.

Format disponible : Demi-bouteille (37,5 cl), 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 Tradition



Type : Brut Champagne.

Origin : 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 to 35 % of reserve wines (from previous year) are incorporated in the blending to obtain consistency. A minimum of 2 years ageing in cellar is necessary to develop this champagne.

Organoleptic characteristics :

The clear gold color is sublimated by an attractive cordon of fine bubbles. Nose fine and elegant, supple and well-balanced in mouth. An ample champagne with neat, rich and well melted aromas.

Available sizes : Half-bottle (37,5 cl), 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