

# Champagne Gobillard

## Brut Grande Reserve - 1ER Cru



---

### AOC CHAMPAGNE

---

**Domein:** JM Gobillard & fils, Hautvillers

Het Champagnehuis Gobillard & Fils is eigenaar van ongeveer 25 hectare wijngaarden, voornamelijk in de Premier Cru van Hautvillers. Deze weergaloze plaats, op slechts 5km van Epernay, ligt te midden van de wijngaarden en is gekend om zijn abdij waar de grote keldermeester, Dom Pérignon, rond 1681 de eerste Champagneparels deed fonkelen.

**Oppervlakte:** 25 ha

**Druivensoorten:** 50% Chardonnay  
25% Pinot Noir  
25% Pinot Meunier

Assemblage van de 3 traditionele druivensoorten van de Champagne. De 30% reservewijnen zorgen voor een mooie continuïteit in de smaak. Voornamelijk Premiers Crus merendeels uit Hautvillers, maar ook uit Cumières en Dizy.

**Bodem:** klei en kalk

**Rijping:** Minimum 3 jaar in eigen kelder.

**Alcoholgehalte:** 12,0%

**Dosage:** 8g/L

**Degustatie notities:**

Rijke neus met elegantie, rijke aanzet in de mond, zijdezacht, fruitig en fijn. Een champagne volledig in harmonie.

**Beschikbare volumes:** 0,75L 1,5L

**Verpakking:** CC6 CC1

# Champagne Gobillard

## Brut Grande Reserve - 1ER Cru



---

### AOC CHAMPAGNE

---

**Domaine:** JM Gobillard & fils, Hautvillers

Situé au cœur de la Champagne, à 5 kilomètres d'Épernay, Hautvillers, site incomparable, domine le village avec son abbaye où le Grand Cellierier Dom Pérignon fait naître, vers 1861, les premières bulles de Champagne. Grâce à son moine bénédictin, Hautvillers est devenu le village le plus renommé de toute la région.

**Superficie:** 25 ha

**Cépages:** 50% Chardonnay  
25% Pinot Noir  
25% Pinot Meunier

30% de vin de réserve sont réincorporé lors de l'assemblage pour obtenir chaque année une régularité gustative et qualitative. Provenance : Premiers Crus en majeure partie d'Hautvillers, mais également de Cumières et de Dizy.

**Sol:** Argilo-calcaire

**Taux d'alcool:** 12,0%

**Notes de dégustation:**

Nez puissant et élégant, rond en bouche, ample, soyeux, fruité et fin. Un champagne tout en harmonie.

**Volumes disponibles:** 0,75L 1,5L

**Conditionnement:** CC6 CC1

# Champagne Gobillard

## Brut Grande Reserve - 1ER Cru



SCORES

### **BRUT GRANDE RESERVE**

### **1ER CRU**



**Cité Guide Hachette 2018**

**Médaille d'argent aux Vinalies internationales 2017**

**1 étoile au guide Hachette 2016**

**89/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard 2018**

**Recommandé par International Wine Challenge 2017**

**Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2015 et 2016**

**Médaille de bronze Decanter 2016, 2015, 2014 et 2013 et International Wine Challenge 2016**

*Mi-blancs mi-noirs 5les deux pinots à part égales), un brut au nez de fleurs blanches et de bonbon, alliant rondeur vineuse et élégance, de bonne longueur. Pour l'apéritif comme pour la table.*