

Champagne Gobillard

Brut Rosé



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 weergalozende 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: 33% Chardonnay
33% Pinot Noir
33% Pinot Meunier

Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay worden gelijk verdeeld.

Bodem: klei en kalk

Rijping: Minimum 2 jaar in eigen kelder.

Alcoholgehalte: 12,0%

Dosage: 8g/L

Degustatie notities:

Fruitige aanzet, gevolgd door een lichte en aangename vinositeit. Zijn zalmachtige kleur wordt ondersteund en uitgestald door zijn transparante fles.

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Champagne Gobillard

Brut Rosé



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: 33% Chardonnay
33% Pinot Noir
33% Pinot Meunier

Sol: Argilo-calcaire

Taux d'alcool: 12,0%

Dosage: 8g/L

Notes de dégustation:

Bouche fruitée accompagnée d'une légère et agréable vinosité. Sa couleur saumonée est valorisée par une bouteille transparente.

Volumes disponibles: 0,75L 0,75L

Conditionnement: CC6 CC6

Champagne Gobillard

Brut Rosé



SCORES

BRUT ROSÉ :



89/100 : Guide des vins Gilbert et Gaillard 2018

87/100 au Wine Enthusiast 2015

89/100 Wine & Spirits décembre 2014 (USA)

89/100 Tasting Panel USA 2014

Robe rose pâle saumoné. Nez précis et gourmand à la fois, de petits fruits rouges frais. Attaque ample dont la vinosité est équilibrée par la finesse et la vivacité. Le caractère fruité est bien présent, persistant, attachant en finale une discrète pointe de fermeté.