

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Millisimé



AOC CHAMPAGNE

Millesime: 2011

Domein: JM Gobillard & fils, Hautvillers

Het Champagnehuis Gobillard & Fils is eigenaar van ongeveer 25 hectare wijngaarden, voornamelijk in de Premier Cru van Hautvillers. Deze weergalozes 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: 60% Chardonnay
40% Pinot Noir

De druiven voor deze cuvée worden zorgvuldig geselecteerd tijdens het oogsten. Enkel druiven van oudere wijnranken met de beste ligging op een bodem van krijtsteen komen in aanmerking.

Bodem: klei en kalk

Rijping: Minimum 3 jaar in eigen kelder.

Alcoholgehalte: 12,5%

Dosage: 7g/L

Degustatie notities:

Diepgaande neus van gedroogde vruchten. Lange en krachtige aanzet, zeer elegante champagne, harmonisch en geraffineerd? Een ideale cuvée als aperitief of aan tafel.

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Millisimé



AOC CHAMPAGNE

Millesime: 2011

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: 60% Chardonnay
40% Pinot Noir

Les raisins de cette cuvée sont sélectionnés à la vendange en provenance de vieilles vignes à faible production, les mieux exposées, situées à mi-coteau sur la craie.

Sol: Argilo-calcaire

Taux d'alcool: 12,5%

Dosage: 7g/L

Notes de Dégustation:

Nez profond aux accents de fruits secs. Bouche longue et ample, un champagne très élégant, harmonieux et raffiné.

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Millisimé



SCORES

CUVÉE PRESTIGE
MILLESIMÉ 2011



Médaille d'argent International Wine Challenge 2017

Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles 2017

91/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard 2018

Nez riche et complexe où le Chardonnay l'emporte. Note de torréfaction. Bouche ample et minérale avec une belle longueur.

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Millisimé



AOC CHAMPAGNE

Millesime: 2008

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: 60% Chardonnay
40% Pinot Noir

De druiven voor deze cuvée worden zorgvuldig geselecteerd tijdens het oogsten. Enkel druiven van oudere wijnranken met de beste ligging op een bodem van krijtsteen komen in aanmerking.

Bodem: klei en kalk

Rijping: Minimum 3 jaar in eigen kelder.

Alcoholgehalte: 12,5%

Dosage: 7g/L

Beschikbare volumes: 1,5L

Verpakking: GIFTPACK

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Millisimé



AOC CHAMPAGNE

Millesime:	2008
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 Cellier 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:	60% Chardonnay 40% Pinot Noir

Les raisins de cette cuvée sont sélectionnés à la vendange en provenance de vieilles vignes à faible production, les mieux exposées, situées à mi-coteau sur la craie.

Sol:	Argilo-calcaire
Taux d'alcool:	12,5%
Dosage:	7g/L
Volumes disponibles:	1,5L
Conditionnement:	GIFTPACK

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Millisimé



AOC CHAMPAGNE

Millesime: 2009

Domein: JM Gobillard & fils, Hautvillers

Het Champagnehuis Gobillard & Fils is eigenaar van ongeveer 25 hectare wijngaarden, voornamelijk in de Premier Cru van Hautvillers. Deze weergalozes 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: 60% Chardonnay
40% Pinot Noir

De druiven voor deze cuvée worden zorgvuldig geselecteerd tijdens het oogsten. Enkel druiven van oudere wijnranken met de beste ligging op een bodem van krijtsteen komen in aanmerking.

Bodem: klei en kalk

Rijping: Minimum 3 jaar in eigen kelder.

Alcoholgehalte: 12,5%

Dosage: 7g/L

Beschikbare volumes: 1,5L

Verpakking: GIFTPACK

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Millisimé



AOC CHAMPAGNE

Millesime: 2009

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: 60% Chardonnay
40% Pinot Noir

Les raisins de cette cuvée sont sélectionnés à la vendange en provenance de vieilles vignes à faible production, les mieux exposées, situées à mi-coteau sur la craie.

Sol: Argilo-calcaire

Taux d'alcool: 12,5%

Dosage: 7g/L

Volumes disponibles: 1,5L

Conditionnement: GIFTPACK