

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Rosé Millisimé



AOC CHAMPAGNE

Millesime: 2008

Domein: JM Gobillard & fils, Hautvillers

Het Champagnehuis Gobillard & Fils is E1eigenaar 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

Bodem: klei en kalk

Rijping: Minimum 3 jaar in eigen kelder.

Alcoholgehalte: 12,5%

Dosage: 7g/L

Degustatie notities:

Fijne en expressieve neus. Frisse aanzet, krachtig en rijk, subtiele harmonie, delicate rode vruchten. Een rosé die men tevens kan genieten als aperitief.

Beschikbare volumes: 1,5L

Verpakking: CC1

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Rosé Millisé



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 Cellerier 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

Sol: Argilo-calcaire

Taux d'alcool: 12,0%

Dosage: 7g/L

Notes de dégustation:

Nez fin et expressif. Bouche fraîche, charnue et puissante, subtile harmonie avec les arômes délicats de fruits rouges. Un rosé que l'on appréciera tant à l'apéritif qu'à table.

Volumes disponibles: 1,5L

Conditionnement: CC1

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Rosé Millisimé



AOC CHAMPAGNE

Millesime: 2012

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

Bodem: klei en kalk

Rijping: Minimum 3 jaar in eigen kelder.

Alcoholgehalte: 12,5%

Dosage: 7g/L

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Rosé Millisé



AOC CHAMPAGNE

Millesime: 2012

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

Sol: Argilo-calcaire

Taux d'alcool: 12,0%

Dosage: 7g/L

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6

Champagne Gobillard

Cuvée Prestige Rosé Millisimé



SCORES

92/100 Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2018

Nez précis s'ouvrant sur des petits fruits rouges, notes délicatement grillées, épices douces. Bouche à la fois pleine et aérienne dont on apprécie la texture fine, la fraîcheur, l'ampleur et la persistance.