



CHAMPAGNE
PAUL GOERG
PREMIER CRU À VERTUS



BLANC DE BLANCS

Premier cru à Vertus

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay cultivés
à Vertus dont 60% issus
de la vendange 2013
et 40% de vin de réserve.

DOSAGE

8g/L de sucre, dosage faible,
permettant au terroir de Vertus
de s'exprimer.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez à la fois généreux,
porté sur les fruits blancs
et jaunes tel que la pêche de vigne,
et chaleureux grâce aux subtiles
notes de noisettes grillées
et de moka.

En bouche, attaque ronde,
des notes d'agrumes confits
nous transportent vers une belle
fraicheur. Les notes de crème
pâtissière sont maintenues
par la tension citronnée pour
un final harmonieux.

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Carpaccio de bar mariné
au citron vert
Dos de lieu jaune aux lentillons
de Champagne
Suprême de volaille à la coriandre

DISTINCTIONS

- Grand Comet (Premier Prix) -
Japan Champagne of the Year
- Médaille d'Or - Concours
Générale Agricole de Paris 2020

FORMATS

Bouteille 75cl
Seule ou accompagnée de son étui
Demi-bouteille 37,5cl
Magnum 150cl ; Jéroboam 300cl