



GOULARD LA CHARME

Maison GOULARD

Implanté à Prouilly, dans le massif de Saint-Thierry, ce vignoble familial couvre 8 ha aujourd'hui. Paul Goulard plante les premières vignes. Jean-Marie Goulard commercialise les premières bouteilles en 1978, quitte la coopérative et monte la cuverie. Il a cédé les rênes du domaine en 2015 à son fils Damien, épaulé par ses frères Sylvain et Sébastien les œnologues de la maison.



Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son emballage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / La Charme

Un Champagne, complexe et savoureux !

Cépage : 100% Pinot Meunier

Élevage du vin : Sous-bois

Dosage : Brut (7g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Très claire à reflets verts. **NEZ }** Gourmand.

BOUCHE } Des notes boisées, fumées, vanillées et crémeuses. Longue finale structurée.

J.M. GOULARD
VIGNERONS DU MASSIF DE SAINT-THIERRY
CHAMPAGNE



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 8 et 10°. Sublime sur une fricassée de cèpes ou de girolles, une volaille aux morilles ou des huîtres. Parfait aussi après un repas.



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits jaunes, Orange, Pêche, Fruits rouges, Quetsche, Myrtille, Mûre, Violette, Rose	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pain de coing, Pâte de coing, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Viennoiserie, Pain grillé, Miel, Noix, Caramel au lait, Pain d'épices, Pain de coing, Pâte de coing, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com