



## GOULARD LA SEREINE BRUT

### 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 habillage 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 Sereine

Un Champagne, dense et délicat.

**Assemblage :** 35% Pinot noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

**Élevage du vin :** Sous-bois

**Dosage :** Brut (7g/l)



### Notes de dégustation

**ROBE }** Dorée, fines bulles.

**NEZ }** Confiture de framboise, fleurs blanches et orange confite.

**BOUCHE }** Délicate et savoureuse. Pêche blanche et mangue, jolie fraîcheur.

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



### Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 8 et 10°. Sublime sur une soupe de poissons, un wok de crustacés à l'orange, idéal sur un chèvre fais aux échalotes.



# Fabrication du CHAMPAGNE

## 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

#### ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans

**Chardonnay**  
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

**Meunier**  
FRUITÉ ET RONDEUR

**Pinot noir**  
CORPS, STRUCTURE

#### EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

**Famille des Arômes**

#### COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Brioche, Pain grillé, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Sous-bois, Fruits exotiques, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits confités, Miel, Noix, Régliasse, Cacao, Fruits rouges, Orange, Fruits jaunes, Pomme, Mangue, Fruits secs, Dattes, Café, Quetsche, Mûre, Myrtille, Violette, Rose, Figue, Noisette, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de [www.champagne.com](http://www.champagne.com)