

# Brut Authentique

Le Brut authentique un Champagne de tous les instants.

## ASSEMBLAGE

30 % Pinot noir, 30 % Chardonnay, 40 % Meunier

## DEGUSTATION

### OBSERVER

La mousse est abondante au service. L'effervescence vive maintient un beau tapis de fines bulles. La robe est jaune d'or. Le vin présente une belle limpidité.

### SENTIR

Le nez est rond et mûr avec des arômes de fruits secs et une touche de miel. A l'aération des notes citronnées.

### DEGUSTER

La bouche est vive avec des notes acidulées. Lorsque l'explosion carbonique est apaisée, on retrouve des notes de fruits secs et de miel perçues au nez.

RECOMPENSE : 1 étoile au Guide Hachette 2017



*P.G.*



Pierre  
Gobillard  
CHAMPAGNE

*À chaque instant, un Champagne !*

341, Rue des côtes de l'héry  
51160 Hautvillers – France  
Tél : + 33 (0) 3 26 59 45 66  
info@champagne-gobillard-pierre.com



[www.champagne-gobillard-pierre.com](http://www.champagne-gobillard-pierre.com)