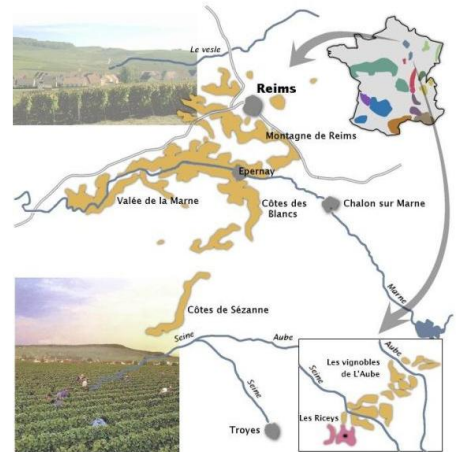


Paul Goerg 1er Cru, Blanc de Blanc, Brut 2005 Paul Goerg, Champagne, France

Type Champagne	Alcool 12 %	Prix SAQ : 53,25\$ Resto : 47,12\$	Statut SAQ Régulier	Code SAQ 00439190
Encépagement 100% Chardonnay				
Millésime 2005	Âge des vignes	Superficie	Rendements	Région Champagne, France



Type de sol

Crayeux.

Viticulture

Vendanges manuelles. 100%
Chardonnay.

Élevage

Vieillessement en cave de 5 ans
minimum.

Vinification

En cuves avec fermentation malo-lactique.

Commentaires de dégustation

Une couleur jaune légèrement dorée avec des reflets bronze rehaussés par un très beau cordon de bulles d'une extrême finesse. Un nez envoûtant par sa richesse et sa pureté. Des notes multiples s'enchaînent au fur et à mesure que la température s'élève dans le verre passant d'agrumes à des notes de grillé rehaussées d'arômes beurrés pour se terminer par des touches de cappuccino et de moka.

Accords vins et mets

Un grand Champagne qui peut se suffire à lui-même pour un apéritif. À table, on lui associera des mets d'une grande finesse comme des noix de St Jacques poêlées, un rizotto aux cèpes, des ris de veau, ou enore un Beaufort affiné ou un parmesan de 36 mois conviendront très bien.

Pour un meilleur service

Servir entre 8 et 10 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se bonifier jusqu'en 2018.



A.O.C. & CIE
CHÂTEAUX ET DOMAINES INC.
vins et spiritueux

Lofts Redpath, 1691, St-Patrick, Montréal QC H3K 3G9

Tel : 514 931-9645 - Fax : 514 931-3294 - info@vinsaoc.ca - www.vinsaoc.ca - f