



BERNARD GAUCHER (ARCONVILLE)

Bernard Gaucher, Brut Reserve Blanc De Noirs

Champagne Bernard Gaucher

Champagne Bernard Gaucher est une maison de champagne familiale établie à Arconville, dans la Côte des Bar. Cette sous-région méridionale est réputée pour ses sols riches en calcaire et en argile, particulièrement propices au Pinot Noir. Le domaine travaille avec ses propres vignes et maîtrise l'ensemble du processus, du raisin à la bouteille, avec une attention particulière pour une vinification précise et un style constant, axé sur la fraîcheur et la structure.

Brut Réserve

Le Brut Réserve est un champagne blanc de noirs, élaboré à partir de 100 % Pinot Noir. Dans le verre, il présente une mousse fine et persistante, avec des arômes de pomme mûre, de fleurs blanches et une légère touche de brioche. En bouche, il est ample et rond, avec juste ce qu'il faut de fraîcheur pour garder l'ensemble vivant. La structure est équilibrée et la finale agréable et raffinée. Idéal à l'apéritif ou avec de la volaille, de la charcuterie et des plats légers.

Référence **2604201439**EAN **3537810000014**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Blanc
Producteur	Bernard Gaucher (Arconville)
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AOP Champagne
Cépage(s)	pinot noir
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Crustacés et coquillages, Volaille