



J.M. GOULARD
TRADITION DU MAISON DE SAINT-THIBERT
 CHAMPAGNE

Prouilly, uno dei comuni più a nord della Montagne de Reims, è il village che da quattro generazioni accoglie la piccolissima maison **J.M. Goulard**. Appena 7 ettari vitati, suddivisi tra Pinot Meunier (per la maggiore), Pinot Nero e una piccolissima produzione di Chardonnay. Champagne a conduzione artigianale, produzione molto limitata, si presentano molto minerali, aspetto che matura grazie ai terreni ricchi di silice e calcare.

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Champagne

NUMERO BOTTIGLIE
 65000BT/anno

ETTARI VITATI
 7ha

TIPO DI PRODUZIONE
 Biologica

ZONE DI COMPETENZA
 Italia



Champagne Spéciale Club 2014

Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bianco

Prodotto disponibile dal 04/11/2020

- Gennaio 2019
- 40% Pinot Noir + 35% Chardonnay + 25% Pinot Meunier
- Selezionati • 30 mg/l
- Argilla, Sabbia, Marna
- Cordone speronato
- Formaggi, Pescato fresco, Tagliolini al ragù di coniglio bianco, Primi di pesce
- Cremoso e vellutato...Seta pura.



Champagne L'Eclatante 2014

Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

- Gennaio 2017
- 100% Pinot Meunier
- Selezionati • 30 mg/l
- Sabbia
- Cordone speronato
- Pizza, Formaggi, Carni rosse, Grigliata di pesce
- Sottobosco in bolle.



Champagne Paul Tradition 2015

Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile dal 04/11/2020

- Ottobre 2019
- 70% Pinot Meunier + 30% Pinot Noir
- Selezionati • 30 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Cordone speronato
- 6 mesi Autoclave + 3 anni Bottiglia
- Sushi, Aperitivo, Pescato fresco, Formaggi freschi
- Lo Champagne da aperitivo



Champagne Brut Esprit Octavie 2015

Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile dal 04/11/2020








- Ottobre 2019
- 40% Chardonnay + 30% Pinot Noir + 30% Pinot Meunier
- Selezionati • 30 g/l
- Argilla, Sabbia, Marna
- Cordone speronato
- 6 mesi Autoclave + 3 anni Bottiglia
- Frittura, Crostacei, Zuppa di pesce
- Nota affumicata per una bollicina fine e persistente.



Champagne Rosè Orphise

Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile dal 04/11/2020









-  Ottobre 2019
-  70% Pinot Meunier + 30% Pinot Noir
-  Argilla, Sabbia
-  Cordone speronato
-  6 mesi Autoclave + 3 anni Bottiglia
-  Zuppe, Grigliata di pesce, Carni bianche, Rigatoni all'amatriciana
-  Lavorato con il 15% di vino rosso della riserva esclusiva di Madame Orphise.



Champagne La Charme

Narbit • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile dal 04/11/2020

-  Febbraio 2019
-  100% Pinot Meunier
-  Selezionati • 30 mg/l
-  Sabbia
-  Cordone speronato
-  6 mesi Botte Rovere
-  Crudi, Pesce grigliato, Tartare di tonno, Primi di pesce
-  undefined