



## "LE COTEAUX CHAMPENOIS"

### EN UN MOT ?

*Partage*

### POURQUOI ?

*«Par tradition la maison Goutorbe fait du coteau champenois depuis 4 générations sur la parcelle « en chemin clos », un nom qui tient une promesse gourmande avec un Millésime tous les 4 ans.»*

**CEPAGE :** Pinot Noir clone 115, 114, 667

**TERROIR :** Vallée de la marne / sur la colline en direction de Mutigny / Sols Crayeux



*robe rouge cerise profonde et rubis éclatants*



*cassis frais, framboise, cerise griotte, feuille de vigne mouillée*



*souple et fraîcheur, matière fruitée charnue et satinée, acidité de cassis. Minéralité en milieu de bouche argilo-crayeuse, ampleur et vinosité, élégance et belle longueur. Finale profonde et enrobée, pulpeuse et crayeuse.*

CHAMPAGNE

PRODUCE OF FRANCE



PRODUIT DE FRANCE

## H. GOUTORBE

Sur 22 hectares, essentiellement en pinot noir, et sur des terroirs grand crus, la famille Goutorbe et leurs enfants officient en maître de cérémonie en imprimant au terroir local des cuvées de haut niveau. Située à Ay, terre de Champagne et de coteau rouge, la maison produit un coteau capiteux et velouté aux essences de roses rouge, avec une complexité riche et nuancée. La parfaite maturité des raisins associée à une extraction soignée et à un élevage respectueux permettent d'apprécier un toucher de palais velouté. C'est Etienne Goutorbe, le fils cadet qui est à la tâche pour exprimer l'excellence et la précision d'un terroir d'exception. Le pinot noir est un parfait allié pour des petits rendements de qualité, et à chaque gorgée l'annonce d'un vin bien taillé.



**Champagne Henri Goutorbe**  
9 bis, rue Jeanson - 51160 Ay-Champagne  
Tél : 03 26 55 21 70

