



GOUTORBE
BOUILLOT
CHAMPAGNE

"LE COTEAUX CHAMPENOIS"

EN UN MOT ?

Croquant

POURQUOI ?

« c'est un vin avec beaucoup de fruits, croquant, gouleyant : un vin de copains ! »

La ligne directrice de la maison est de proposer des champagnes sans Fermentation Malo-Lactique (sauf exception) depuis 2000. Malgré la part importante de la réserve perpétuelle dans leurs cuvées, ils s'efforcent de garder le plus de fraîcheur possible, n'appréciant que trop peu l'oxydation des vins. Vigneron Indépendant, la Maison Goutorbe Bouillot a obtenu le label H.V.E. en 2015 et est en 2^{ème} année de Conversion en Agriculture Biologique. Par ailleurs, ils peuvent compter sur une cuvée parcellaire de grande renommée, le Clos des Monnaies : le clos qui date de 1930 se trouve au cœur du village, sur le lieu même de leur exploitation.



Bastien, cet amoureux des vins atypiques et des vins du Monde, a choisi de reprendre la production de Coteaux Champenois. Cet ancien étendard de la maison (nous avons eu l'honneur de déguster un 1989 !) est proposé de couleur rouge à base de Meunier, dans la plus pure tradition des Coteaux Champenois de Damery.



Champagne Goutorbe-Bouillot

14 Rue Anatole France, 51480 Damery - Tél. 03 26 58 40 92

E-mail : goutorbebouillot@gmail.com

