

Nos cuvées au guide Hachette des vins

2
0
1
8



Saint-Vincent

une robe dorée pour ce blanc de blancs bien fruité qui exprime les fruits exotiques – mangue et fruit de la passion – du premier coup de nez à la finale. Un champagne rond et gourmand à la finale nette, de bonne longueur.

2
0
1
7



Blanc de Noirs

Né de pur pinot noir, ce blanc de noirs attire le regard avec sa robe jaune paille et charme par ses parfums flatteurs de petits fruits rouges où ressort la framboise. L'attaque vive ouvre sur une bouche puissante et fruitée, à l'unisson du nez. Une remarquable expression du cépage.

2
0
1
7



Sous-bois

vinifié et élevé en fût sur lies pendant douze mois, raisins issus de la vendange 2013, ce champagne mi-pinot noir mi-chardonnay, saura vous séduire par son élégant et sa finesse. On retrouve les arômes équilibrés et traditionnels du fût de chêne légèrement vanillés ainsi que d'amandes grillées-torréfiées.

CHAMPAGNE

Goulin-Roualet

2 RUE ST VINCENT 5150 SACY FRANCE

Tél : 03 26 49 22 77 - mail : contact@goulin-roualet.fr - www.goulin-roualet.fr