

# CHAMPAGNE LAURENT GODARD

## GEBŌ SEC

Allégorie de l'union et du partage, Gebō est la cuvée hors-norme de notre clan. Son assemblage traditionnel et son dosage Sec viennent sublimer l'harmonie parfaite entre fraîcheur, élégance et gourmandise.

### L'ASSEMBLAGE

34 % Meunier - 24 % Chardonnay - 20 % Pinot Noir  
et 22 % de vin de réserve  
Fermentation malolactique faite  
Vin conservé sur lies environ 7 mois avant tirage  
Vieillessement en cave pendant 3 ans  
Dégorgement entre 3 et 6 mois avant commercialisation

### LA DÉGUSTATION

Son nez délivre des arômes miellés de fruits secs et exotiques sur fond de notes beurrées. L'attaque en bouche est empreinte d'une grande justesse aromatique.

C'est un vin de Champagne croquant et tonique qui s'exprime en bouche. Les fruits jaunes et l'amande fraîche s'associent pour livrer un univers complexe sans commune mesure.

### ACCORDS METS/VIN

- Foie gras et sa gelée de fruits rouges
- Saint-Jacques poêlées
- Pâtisseries sur lit crémeux

### DOSAGE ET FLACONNAGE DISPONIBLE

- Sec - Bouteille (75 cl)
- Dosage 20 g/l - Liqueur maison fabriquée au domaine



#### CHAMPAGNE LAURENT GODARD

1 bis rue de la Motte - 51700 Verneuil - France  
Tél. : +33 (0)3 26 52 93 76 - [contact@champagne-laurent-godard.com](mailto:contact@champagne-laurent-godard.com)  
[www.champagne-laurent-godard.com](http://www.champagne-laurent-godard.com)

E.A.R.L GODARD-ROGER au capital social de 61 000 euros - SIRET 524 158 342 00013  
TVA : FR 84 524 158 342 - RCS Reims 524 158 342

