



CHAMPAGNE
MATHIEU - GOSZTYLA
— PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT —


BRUT TRADITION

Champagne de tous les instants



 33% Pinots noirs, 33% Pinots meuniers, 33% Chardonnay
 Min. 24 mois en bouteille

Robe jaune paille, reflets argentés, finesse de la bulle et cordon persistant. Nez sur un fruité agréable et délicat à dominance de fruits rouges comme la framboise. Bouche équilibrée, palette aromatique élégante, finale avec une bonne structure apportée par les Pinots.

-  **Accords Brut Tradition et mets :**
- Foie gras en terrine
 - Saumon façon Coulibiac
 - Noix de St Jacques accompagnées de marrons
 - Macarons aux fruits

26, la cour des Dames
51700 Baslieux-sous-Châtillon – France
+33 (0)3 26 58 11 78
champagnemathieugosztyla@orange.fr

www.mathieu-gosztyla.com