

# Cuvée d'exception pour un instant exceptionnel

MILLÉSIME



CHAMPAGNE  
MATHIEU - GOSZTYLA

— PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT —

 50% Chardonnay, 50% Pinots noirs  
 60 mois en bouteille

Belle robe élégante, finesse de la bulle, rencontre sensuelle au visuel. Nez subtil, complexité aromatique sur une pointe grillée, ainsi que du miel de fleurs et senteurs biscuitées et fruitées. Bouche de grande ampleur, avec une densité aromatique surprenante et très agréable sur du fruité et du floral et cette pointe de noisette grillée très intéressante en rétro-olfaction.

 *Vin de gastronomie qui peut magnifier beaucoup de mets comme :*

- Terrine de Foie gras aux fruits secs
- Huîtres gratinées
- Tartare de poisson aux épices douces
- Loup en croûte
- Sole aux cèpes
- Ris de veau
- Fromages régionaux
- Desserts aux fruits (Mousses, Marquises)

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

[www.mathieu-gosztyla.com](http://www.mathieu-gosztyla.com)