



CHAMPAGNE
MATHIEU - GOSZTYLA
— PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT —

CUVÉE DE RÉSERVE

Vin de belle gastronomie



 33% Pinots noirs, 33% Pinots meuniers, 33% Chardonnay
 Min. 36 mois en bouteille

Robe d'un bel or gris,
intense et lumineuse.
Cordon de bulles fines.
Nez charmeur, aérien par
son Chardonnay et fruité
intense par ses Pinots.
Bouche racée sur des notes
acidulées, finale longue
et subtile.



*Accords Cuvée
de Réserve et mets :*

- Apéritif dinatoire
- Foie gras en brioche
- Noix de St Jacques
- Sole meunière

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

www.mathieu-gosztyla.com