



CUVÉE JOSEPH

EXTRA - BRUT



45% de vieux vins conservés en fûts - 35% Chardonnay
- 20% Meunier / *45% old wines stored in barrels - 35%
Chardonnay - 20% Meunier*

Dosage : 0.8 grammes / Bouteilles
Dosage: 0.8 grams / Bottles

Oeil : Belle teinte dorée
Eye : Beautiful golden tint

Nez : Fruits confits et beurre
Nose : Candied fruits and butter

Bouche : Briochée, vineuse, superbe longueur, les arômes
de fûts restent très discrets
*Mouth : Brioche, vinous, superb length, the
aromas of barrels remain very discreet*

Accords mets et vins : Apéritif, foie gras, fromage pâte
cuite

Food and wine pairing : Aperitif, foie gras, cooked cheese

Cette cuvée a été élaborée en hommage à Joseph, le fondateur du Champagne Le Gouive
père et Fils en 1963

*This cuvée was produced in homage to Joseph, the founder of Champagne Le Gouive
father and son in 1963*

