J.M. Goulard Origine

CHAMPAGNE J.M. GOULARD, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	35% Pinot Noir, 65 % Pinot Meunier
Alkoholi	12,00 %
Luonnehdinta	Avoin, hedelmäinen tuoksu: appelsiinia, persikkaa, omenaa. Maku on kuiva, maukas, tasapainoisen hapokas ja mehukas.
Ruokasuositus	Hyvää aivan sellaisenaan, sopii tarjottavaksi kylmien alkupalojen kanssa kuten rapukakku tai Vitello Tonnato.
Viinialue	Massif de Saint-Thierry
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Puolet perusviinistä on kypsynyt terästankeissa ja puolet tammitynnyreissä.

Champagne J.M. Goulard

CHAMPAGNE, RANSKA

Tämän pienen samppanjatalon (vuosituotanto noin 70 000 pulloa) johdossa on Damien Goulard. Damienin isä, Jean-Marie perusti Champagne J.M. Gouladin vuonna 1978. Hänen isänsä, Paul Goulard, oli viininviljelijä ja samppanjan valmistus oli luonteva uravalinta Jean-Marielle. Damienin otettua tilan vetovastuun vuonna 2012 tapahtui myös muutos toimintatavoissa. Perinteisestä viljelystä siirryttiin luomuun, sertifikaatti vuosikerrasta 2021 alkaen. Viinitalolla on tarhoja 8 hehtaarin alalla Massif de Saint-Thierryn alueella. Täällä maaperä on pääasiassa hiekkaista ja puolet viljellyistä rypäleistä on Pinot Meunieriä. Kaikki viinit saavat käydä malolaktisen käymisen, sillä tämä mahdollistaa pienemmän sulfiittilisäyksen samppanjoihin. Damienin viinit ovat kehittyneet laadullisesti huimasti viimeisten vuosien aikana ja vain tulevaisuus näyttää miten mainioita viinejä tulemme tästä osoitteesta vielä löytämään. Tyyliltään Goulardin samppanjat ovat runsaan hedelmäisiä ja raikkaan mehukkaita.