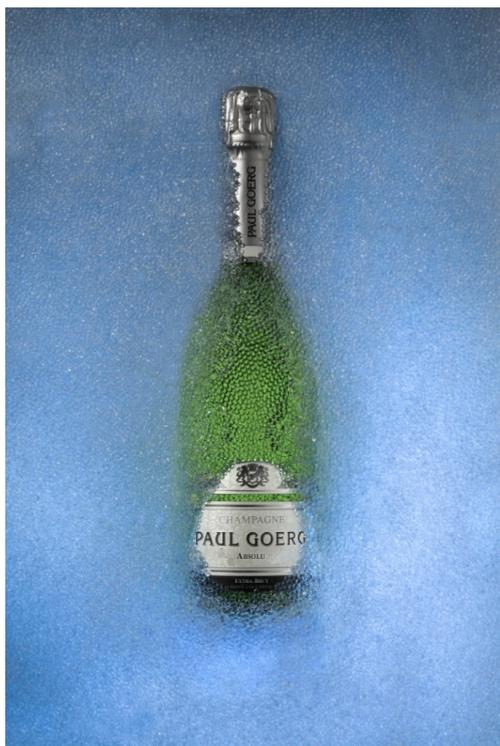




## ABSOLU Premier Cru

### Un grand Blanc de Blancs non dosé



L'ABSOLU est la cuvée qui symbolise la philosophie et les valeurs de la Maison. Cette cuvée non dosée sublime la pureté du Chardonnay et la richesse des terroirs Premier Cru de la Côte des Blancs.

L'ABSOLU de PAUL GOERG est un pur Chardonnay chose rare pour une cuvée sans dosage. Un long séjour en cave permet à ce Champagne d'exception d'offrir une bouche soyeuse et fondue, associée à la fraîcheur et à la minéralité caractéristiques des grands Chardonnay.

L'absence de dosage en fait un vin pur, subtil et délicat qui s'adresse à des amateurs avertis. Issue de la viticulture durable, cette cuvée provient d'un assemblage de différents terroirs de Vertus et de plusieurs années de récolte centrées autour de la vendange 2006.

Le PAUL GOERG ABSOLU conviendra très bien à un apéritif haut de gamme et élégant ou avec une entrée de beaux fruits de mer ou de poissons crus. On découvre avec plaisir la finesse de ses bulles ainsi que son subtil équilibre naturel.

La grande finesse de ce Champagne ne pourra vous laisser indifférent, et vous serez transportés par l'émotion et la pureté que seuls transmettent les grands Champagnes.

Champagne PAUL GOERG  
ABSOLU  
Premier Cru  
750 ml

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage :  
100% Chardonnay

Temps de vieillissement :  
minimum 4 ans

Temps de vieillissement après  
dégorgement et commercialisation :  
4 à 6 mois

Dosage :  
pas de sucre ajouté, dosage zéro

