



CHAMPAGNE PHILIPPE GONET GRANDE RESERVE

CEPAGE : 30% Chardonnay, 60% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

PROVENANCE DES RAISINS : - Chardonnay de Côte des blancs
- Pinot Noir de : Montagne de Reims
- Pinot Meunier de Vallée de la marne
Exploité en viticulture durable, engrais bio.

SOL : Argilo-Calcaire, couche de 40m de craie, née à l'ère tertiaire.

ANNEE : assemblage de 30% de vin de réserve sur 10 millésimes plus anciens, et 70% de vin de 2012 - Tirage 2013

MODE DE PRESSURAGE : Pressoir horizontal automatique Starfenberger.

TYPE D'ELEVAGE : Traditionnel : 6 mois en cuve inox ou cuve résine époxy toutes thermo-régulées, puis vieillissement en bouteille champenoise pendant un minimum de 3 ans dans nos caves à température constante de 12°C à Le Mesnil sur Oger.

ALCOOL : 12,00% Vol

DOSAGE : Type Brut 1% (soit environ 8g de sucre par bouteille)

CONDITIONNEMENT : bouteille 750 ml - magnum 1.5 l
Bouchon Mytic Diamant (anti-goût de bouchon)

QUALITES ORGANOLEPTIQUES : Robe : Jaune clair
Nez : Fleurs blanches, Fruité, délicat
Bouche belle structure des Pinots, Equilibré, avec un pointe de fraîcheur en fin de bouche.

ACCORD MET & CHAMPAGNE : Apéritif, Espadon mi-cuit et écrasé de pommes de terre aux agrumes.

PALMARÈS: 92/100 Wine Spectator Octobre 2016

Responsable Technique: Mr Pierre GONET –