



CHAMPAGNE RESERVE BRUT Champagne Philippe Gonet

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

PROVENANCE DES RAISINS : - Chardonnay de : Montgueux
- Pinot Noir de : Montgueux, Le Breuil, Fontaine sur Ay, Vertus
- Pinot Meunier de : La Chapelle-Monthodon
Exploité en viticulture durable, engrai bio.

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

ANNEE : assemblage de 30% vin de réserve et 70% vin de 2014 - Tirage 2014

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 7 à 8g de sucre par litre)

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

QUALITES ORGANOLEPTIQUES : "Le nez très frais de cette cuvée "brut" est extrêmement séduisant entre notes briochées et présence calcaire du terroir. Le plus fascinant reste l'expression du sous-sol en bouche qui ne nous quitte pas une seconde. Aucune concession, juste ce qu'il faut de dosage pour tempérer ce champagne aiguisé et diaboliquement bon. Finale sur la craie, la pomme verte et une superbe longueur". Coup de cœur Gault & Millau.

ACCORD MET & CHAMPAGNE : Calamars grillés

PALMARES Guide Bettane & Desseauve (15/20), 3 étoiles au Prix Plaisir Bettane & Desseauve Juin 2014, (89/100) Tyson Stelzer, (88/100) Robert Parker, (15,5/20) coup de cœur Guide Gault Millau 2014, (90/100) Wine Spectator, (13,5/20) RVF, Guide Hachette des Vins 2010,

Responsable Technique: Mr Pierre GONET –