



**CHAMPAGNE ROSE BRUT**  
En bouteille transparente  
**Champagne Philippe Gonet**

**CEPAGE** : 10% Pinot Noir  
90% Chardonnay

**PROVENANCE DES RAISINS** : Côte des Blancs provenant d'une parcelle de Pinot Noir de Vertus (1<sup>er</sup> Cru) à mi-pente et de chardonnay de la côte des blancs.  
Exploité en viticulture durable, engrais bio.

**SOL** : Argilo-Calcaire, couche de 40m de craie, née à l'ère tertiaire constellée de fossiles Ammonites et Belemnites qui apportent cette minéralité particulière.

**ANNEE** : Rosé d'assemblage, 10% de vin rouge de Pinot Noir et 90% de vin Blanc de chardonnay. Assemblage de 70% de vin de 2013 et 30% de vin de réserve - Tirage 2014

**MODE DE PRESSURAGE** : Pressoir horizontal automatique Starfenberger.

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

**ALCOOL** : 12% Vol

**DOSAGE** : Type Brut, 1% (soit environ 7,5g de sucre par litre)

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

**QUALITES ORGANOLEPTIQUES :**

Très harmonieux, avec une belle texture et l'acidité finement ciselée, offrant des touches délicates de framboise écrasée, minéral calcaire, légères notes de crème de cassis et amandes effilées. Propre, offrant une finale légèrement épicée. À boire dès maintenant jusqu'en 2018

**ACCORD MET & VIN** : Salade de fruits Rouge et sa Jelly au champagne Rosé. Fromage forts type Maroilles ou Epoisse.

**PALMARES** : (90/100) Wine Spectator, (14/20) Guide Gault Millau, (91/100) Robert Parker, Cité au Guide Hachette 2012, 2011 et 2010, 17/20 RVF,

**Références** : A la carte du restaurant Michel Rostang 🌸🌸🌸 à Paris, The Breakers Hotel, à Palm Beach. Nomad Hotel à New York.

Responsable Technique: Mr Pierre GONET