



ROY SOLEIL
Blanc de Blancs GRAND CRU, vieilli en fût
Champagne Philippe Gonet

CEPAGE : 100% Chardonnay

PROVENANCE DES RAISINS : Le Mesnil sur Oger, Grand Cru 100%, 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 une base de 2011, et 70% de vin de 2012 - Tirage 2013

MODE DE PRESSURAGE : Pressoir horizontal automatique Starfenberger.

TYPE D'ELEVAGE : . élevé en Demi-Muid de chêne (DAMY), renouvelé par 6e, 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, 0,75 % (soit environ 6g de sucre par litre)

CONDITIONNEMENT : bouteille 750 ml avec gravure « Grand Cru » et magnum 1.5 l

QUALITES ORGANOLEPTIQUES : par Robert Parker décembre 2012 noté 93/100.

"Tous les éléments du style Gonet apparaissent dans ce magnifique Brut Blanc de Blancs Grand Cru Roy Soleil , un vin qui s'élève avec de l'énergie, de la tension et de la concentration. A la fois tendu et généreux , ce Champagne accueillant impressionne par sa finesse et son équilibre global. Les notes grillées chaudes venant de la vinification en fûts de chêne ajoutent à la complexité de la texture. La finale offre une belle vivacité et une belle minéralité. Il s'agit d'une démonstration fabuleuse de la maison Philippe Gonet. "

ACCORD METS & CHAMPAGNE: Tartare de Daurade Royale aux Agrumes.

Le gras du vin enrobe l'acidité du mets. Les notes, très subtilement, boisées se confrontent avec la fraîcheur de l'aneth et cette rondeur du vin maintient le gras du poisson. Un plat tout en puissance et en subtilité.

PALMARES : (14,5/20) RVF, 16/20 Bettane & Desseauve, (92/100) Tyson Stelzer, (93/100) Robert Parker, Guide Gault Millau (16/20), (91/100) Wine Spectator, , 1 étoile Guide Hachette 2013, Médaille d'Argent Vignerons Indépendants 2011, Coup de cœur Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007, Prix d'excellence Vinalies 2010, Guide Guénaël Revel (17/20), Guide Hachette des Vins 2010 et 2009, Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards 2010, Cuisine et Vins de France (16/20) Sept-Oct2010

REFERENCES : A la carte de l'hôtel Bareiss 🌸🌸🌸 Baiersbronn et Christian Etienne 🌸🌸🌸 à Avignon.

Responsable Technique: Mr Pierre GONET – Tél : 03.26.57.53.47 – Fax : 03.26.57.51.03

1 et 3 Rue de la Brèche d'Oger
51190 Le Mesnil sur Oger

internet : www.champagne-philippe-gonet.com

FRANCE

Tel : (33) 03.26.57.53.47

Fax : (33) 03.26.57.51.03

e-mail : office@champagne-philippe-gonet.com