



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT SIGNATURE

La signature de la maison
Champagne Philippe Gonet

CEPAGE : 100% Chardonnay

PROVENANCE DES RAISINS : issu du Grand Cru Le Mesnil sur Oger ainsi que du cru de Vindey dans le Sézannais et de Montgueux (Cru de l'Aube).

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 et 70% de vin de 2013 - 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 dans nos caves à température constante de 12°C à Le Mesnil sur Oger.

ALCOOL : 12,00% Vol

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

CONDITIONNEMENT : bouteille 750 ml - demi-bouteille 0,375 l
Bouchon Mytic Diam's (anti-goût de bouchon)

QUALITES ORGANOLEPTIQUES :

La cuvée Signature Blanc de Blancs est un pur Chardonnay précis dans ses arômes de fruits blanc et noisette fraîche magnifiquement délimités. Des notes de graphite, d'agrumes et de fumé se développent dans le verre, s'ajoutent ensuite des nuances complexes considérables. La Signature est à la fois souple et accessible avec aussi beaucoup de concentration et d'éloquence.

ACCORD METS ET CHAMPAGNE:

On le déguste à l'apéritif lors de moments partagés, sur des blinis de saumons à l'aneth, un tartare de poisson ou une poêlée de coqueaux à l'estragon. Cette poêlée de coquillages est particulièrement rafraîchissante. L'estragon arrondit la fin de bouche et la note iodée des coquillages accompagne parfaitement ce Blanc de Blancs. Cette cuisson originale du coquillage préparé avec l'herbe s'harmonise délicieusement avec le chardonnay.

PALMARES : Médaille de Bronze Japan Wine Challenge 2014, (16/20) Gault & Millau 2014, RVF (15/20), (93/100) Tyson Stelzer 2013, (89/100) Robert Parker 2012, (92/100) Wine Spectator 2013, Bronze Decanter 2012, Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2011 (87/100), Guide Guénaël Revel (16/20), Guide Euvrard-Garnier Champagne 2011, Coup de Cœur InVinoVeritas Dec2010,

REFERENCES : A la carte des restaurants Michel Rostang 🌟🌟🌟, Itinéraire 🌟 à Paris, The Nomad Hotel à New York, The Modern à New York, Le Bernardin 🌟🌟🌟 à New York, Le Fontainebleau à Miami,

Responsable Technique: Mr Pierre GONET