



CHAMPAGNE TER BLANC
par
Philippe Gonet

CEPAGE : 100% Chardonnay

PROVENANCE DES RAISINS : 1/3 issu du terroir Grand Cru Le Mesnil sur Oger - Les Hautes-Mottes , 1/3 issu du terroir Grand Cru d'Oger - Vozémieux , 1/3 issu du terroir Premier Cru de Ludes - Les Corrigniers.

Exploité en viticulture durable, labourage des terres en plein (pas d'herbicide), confusion sexuelle (pas d'insecticide), engrais bio.

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

ANNEE : assemblage de 50% de 2011 et 50% de 2012 - Tirage Mai 2013

MODE DE PRESSURAGE : Pressoir agréé qualitatif

TYPE D'ELEVAGE : vinifié 6 mois en foudre de chêne français (60HL) thermo-régulé, pas de fermentation malo-lactique, puis vieillissement en bouteille spéciale avec col fin pendant de 3 ans dans nos caves à température constante de 12°C à Le Mesnil sur Oger.

ALCOOL : 12,00% Vol

DOSAGE : Type Extra-Brut d' environ 3g de sucre par bouteille.

CONDITIONNEMENT: bouteille Spéciale moulée suivant une bouteille du 18e siècle retrouvée en creusant dans la craie de nos caves en 2010 - 750 ml avec bague 26 et Bouchon Mytic Diamant (anti-goût de bouchon)

QUALITES ORGANOLEPTIQUES :

Robe jaune pâle à dominante verte. La bulle abondante et vive laisse une dentelle fine qui reste à la surface. Le nez élégant, fin, gourmand s'ouvre sur des notes de noisette, d'un subtil vanillé qui introduit des agrumes frais (pamplemousse, citron vert). La bouche souple à l'attaque laisse vite la place à la vivacité caractéristique du Chardonnay. La finale sur des fleurs blanches printanières et une note saline et crayeuse avec une sensation granuleuse, rappelle la pureté des terroirs d'origine.

ACCORD METS ET CHAMPAGNE:

A l'apéritif avec du coeur de filet de saumon frais parsemés de fleur de sel, carpaccio de St-Jacques au poivre noir.

AWARDS: 15/20 Jancis Robinson, cité au Guide Hachette 2018

Responsable Technique: Mr Pierre GONET

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