

— C H A M P A G N E —

PHILIPPE GONET

— À LE MESNIL SUR OGER —

TER NOIR



Le style Philippe Gonet allie minéralité et plaisir. Nos vignes bénéficient toutes du légendaire terroir constitué d'un sous-sol calcaire, riche en fossiles, profond de 40 mètres, formé il y a plus de 100 millions d'années. Ce terroir est travaillé sans insecticide, sans herbicide, et avec engrais bio.
Vignoble certifié HVE3 & VDC

Fondé en 1830, le Champagne Philippe Gonet est situé au cœur du Mesnil-sur-Oger. Les 20 hectares du vignoble de la famille sont répartis sur 35 parcelles plantées dans 8 villages différents.

Références:
-Le Foch * à Reims
-L'Assiette Champenoise *** à Reims

Dosage: Extra-brut 3g/L
Elevage: 6 mois en foudre de chêne sans fermentation malolactique
Millésimes: Assemblage 2013, 2014, 2015.
Tirage: mai 2016

Qualité:
Robe jaune pâle
L'effervescence lente et abondante alimente un cordon constant et crémeux.
Le nez de fruits à pépin (pomme, poire, gelée de coing) part sur les amandes et les noisettes grillées avec une pointe d'abricot sec légèrement cacaoté.
La bouche, souple et ronde, est douce et soyeuse, portant sur la pêche de vigne.
La framboise domine une finale fraîche.

Cépages:
1/3 Chardonnay de Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru Parcelle Le Champ la Truie
1/3 Pinot Noir de Montgueux Parcelle Le Tertre
1/3 Pinot Meunier de Monthodon Parcelle Le Pré des Vallées

Accord :
gougère au fromage, volaille sauce au foie gras, fromage stilton Roquefort, risotto aux girolles, soufflé jambon emmental

Distinctions:
91/100 Robert Parker
17/20 Jancis Robinson
2 étoiles au Guide Hachette 2018
Médaille D'Argent Mundus Vini 2019

www.champagne-philippe-gonet.com