

— CHAMPAGNE —

PHILIPPE GONET

— À LE MESNIL SUR OGER —

3 2 1 0

**BLANC DE BLANCS
EXTRA-BRUT**



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. Certifié HVE3 & VDC

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

Cépage:

100% Chardonnay

ANNEE :

Assemblage de 30% de vin de réserve, et 70% de vin de 2018
Tirage Mai 2019

Provenance

50% issu de chardonnay de Montgueux (Cru de l'Aube) et 50% de la Côte des Blancs.

(90/100) Robert Parker
(92/100) Wine Spectator
(15,5/20) RVF
(16,5/20) Gault & Millau
Coup de Cœur (15,5/20) Guide
Bettane & Desseauve
14/20 Bernard Burtschy
(Le Figaro Vin)

Viellissement :

6 mois en cuve inox
avec fermentation
malo-lactique

Dosage:

Brut Nature 0g/L

Accord :

Huîtres, fruits de mer,
foie gras,
fromage de chèvre,
steak & frites,
tarte à la tomate ...

« L'Extra-Brut 3210 est le plus pur des vins de la gamme Philippe Gonet. Il dévoile une belle concentration et une énergie dues au faible dosage. Les arômes d'agrumes sont lumineux et les notes de fruits exotiques contribuent à la tension finale très saline.

Références:

L'Arpège *** à Paris
La grande Cascade * à Paris
Le Bernardin *** New York