

— C H A M P A G N E —

PHILIPPE GONET

— À LE MESNIL SUR OGER —

SIGNATURE



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.

Récolte :
assemblage de 30%
de vin de réserve et
70% de vin de 2019
Tirage Mai 2020

RVF 15/20
92/100 Wine Spectator
(91/100) Vinous
93/100 Tyson Stelzer
16/20 Gault & Millau

References:
Michel Rostang ***,
10 ans au restaurant Le Jules
Verne* du temps d'Alain
Ducasse à Paris,
Joel Robuchon *** à Las Vegas,
Wine Watch à Fort Lauderdale,
Mandolin à Miami

Qualité:
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 fumée
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:
Amuses-bouches salés,
noisettes, amandes,
radis pain beurre Fleur de
sel,
Camembert,
quiche Lorraine...

Cépage:
100% Chardonnay
Viellissement :
6 mois en cuve inox
avec fermentation
malo-lactique
Dosage:
brut 7g/L