

— C H A M P A G N E —

PHILIPPE GONET

— À LE MESNIL SUR OGER —

**B E L E M N I T A 2 0 0 9**  
**GRAND CRU**  
**BLANC DE BLANCS**



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.

**Année:**  
Récolte Sept 2009  
Tirage de 2875  
bouteilles le 26 Mai  
2010

**Dosage:**  
Extra-brut 3g/L

**Cépage:**  
100% Chardonnay  
**2 Parcelles à**  
**Le Mesnil-sur-Oger:**  
Lieu-dit: Mont-Joly planté en  
1960 et Les Hauts-jardins planté  
en 1929

**Vieillessement :** Cuve Inox  
avec fermentation  
malo-lactique

**Références:**  
Guy Savoy \*\*\* à Paris  
Les Crayères \*\* à  
Reims  
L'Assiette  
Champenoise \*\*\*  
à Reims

**Distinctions:**  
1 étoile Guide Hachette  
2024  
(17/20) Gault & Millau  
(17/20) Guide Bettane  
& Desseauve

**Qualité:**  
Robe dorée brillante,  
au nez, note d'arômes de miel,  
de noisette, d'amande grillée,  
toastées. La bouche est longue  
et dévoile des notes vineuses  
puis plus tendue, nuances  
d'agrumes.

**Accord:**  
Oursin,  
caviar pain beurre,  
parmeigiano,