

— C H A M P A G N E —
PHILIPPE GONET
— À LE MESNIL SUR OGER —

RESERVE



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.

Dosage: Brut 7g/L
Année :
assemblage de 70% vin de 2020 et 30% vin de réserve
Tirage Mai 2021
Vieillessement :
6 mois en cuve inox avec fermentation malo-lactique

Cépage:
30% Chardonnay de Montgueux, Le Mesnil-sur-Oger,
60% Pinot Noir de Le Breuil, Fontaine-sur-Ay, Vertus
10% Pinot Meunier de La Chapelle-Monthodon

Accord :
Amuse-bouches salés,
Chips de légumes,
jambon fumé,
comté 12 mois...

“Le nez très frais de cette cuvée “brut” est extrêmement séduisant entre notes briochées et présence calcaire du terroir. Le plus fascinant reste l'expression du sous-sol en bouche qui ne nous quitte pas une seconde. Aucune concession, juste ce qu'il faut de dosage pour tempérer ce champagne aiguisé et diaboliquement bon. Finale sur la craie, les agrumes et une superbe longueur”.
Coup de coeur Gault & Millau.

Guide Bettane & Desseauve (15/20)
(15,5/20) coup de cœur Guide Gault Millau, (13,5/20) RVF, (90/100) Wine Spectator

3 étoiles Prix Plaisir Bettane & Desseauve: or, Ensemble de belle distinction, qui séduit par son nez agréable et discret, sans excès, c'est un champagne d'une rare finesse qu'on aimerait rencontrer plus souvent dans cette catégorie de prix.