

— C H A M P A G N E —

PHILIPPE GONET

— À LE MESNIL SUR OGER —

ROSÉ



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 de Le Mesnil-sur-Oger. Les 20 hectares du vignoble de la famille sont répartis sur 35 parcelles plantées dans 8 villages différents.

17/20 RVF
(90/100) Wine Spectator
(14/20) Guide Gault Millau
(91/100) Robert Parker
Guide Hachette 2012,
2011 et 2010

Assemblage :
90% de chardonnay et
10% de Pinot Noir (vin
rouge)
de Vertus.

Année : 70% de
vin de 2020 et
30% de vin de réserve

Tirage mai 2021

Dosage: brut 7g/L
Vieillessement :
6 mois en cuve inox

Accord:
Munster, Langres
crevettes au paprika,
saumon frais à la
sauce soja,
framboise au
champagne...

References:
Gordon Ramsay
Restaurant in London,
Lasserre * in Paris,
Ledoyen Pavillon *** in Paris,
The Breakers Hotel
in Palm Beach.
Leku à Miami,
The Modern **
in New York.

Qualité:
Très harmonieux, avec
une belle texture et l'acidité
finement ciselée, offrant des
touches délicates de framboise
écrasée, minéral calcaire, légères
notes de crème de cassis et
amandes effilées. Propre, offrant
une finale légèrement épicée.
À boire dès maintenant.