

— C H A M P A G N E —

PHILIPPE GONET

— À LE MESNIL SUR OGER —

ROY SOLEIL



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

Accord :
Sole meunière sauce au beurre citronné, lotte à l'armoricaine, calamars frits aux piments, Pizza 4 fromages

ANNEE :
assemblage de 70% de vin de 2016 et 30% de vin de réserve.
Tirage 2017

Références:
Manoir Inter Scaldes***
Hollande
hôtel Bareiss *** à
Baiersbronn
Christian Etienne ***
à Avignon

Cépage:
100% Chardonnay
Dosage: brut 6g/L
Vieillessement :
élevé en Demi-Muid de chêne (600 litres) avec fermentation malo-lactique

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.

(14,5/20) RVF
(93/100) Robert Parker
16/20 Bettane & Desseauve
1 étoile Guide Hachette 2013
(16/20) Guide Gault Millau
(91/100) Wine Spectator
(92/100) Tyson Stelzer

Robert Parker :
"Tous les éléments du style Gonet apparaissent dans ce magnifique Brut Blanc de Blancs Grand Cru Roy Soleil, un vin qui s'élève avec de l'énergie, de la tension et de la concentration. A la fois tendu et généreux, ce Champagne accueillant impressionne par sa finesse et son équilibre global. Les notes grillées chaudes venant de la vinification en fûts de chêne ajoutent à la complexité de la texture. La finale offre une belle vivacité et une belle minéralité. Il s'agit d'une démonstration fabuleuse de la maison Philippe Gonet. "