

## Champagne brut Tradition L'Accord

### DOMEIN

Champagnehuis Gimonnet Gonet bezit 13,5 hectare, voornamelijk grand cru-terroirs in de Côte des Blancs, het bolwerk van de chardonnay. In al hun werkzaamheden, van wijngaard tot kelder, streven de Gimonnets ernaar champagne van uitzonderlijke kwaliteit te produceren. Anne & Philippe Gimonnet, beiden afkomstig uit wijnfamilies, startten hun eigen champagnehuis in 1986. In 2012 kwam zoon Charles aan boord, verantwoordelijk voor de wijngaard. In 2026 trad ook tweelingzus Anne-Sophie toe tot het familiebedrijf als hoofd-wijnmaker. De zes topcuvées die de familie produceert zijn allemaal gemaakt van chardonnay en pinot noir, waarbij de chardonnay afkomstig is van de beste grand cru-wijngaarden van de Côte des Blancs. Ook in de Marnevallei bezit de familie wijngaarden. Dit is meer het terrein van die twee andere signatuurrassen van deze streek: pinot noir en pinot meunier.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

De meest fruitige cuvée van het huis. Licht goudgeel van kleur met een fijne pareling. In de neus levendige aroma's van groene appel, citrus en witte bloemen, subtiel aangevuld met een hintje brioche. In de mond zorgt de combinatie van chardonnay en pinot noir voor een mooie balans tussen frisheid en structuur. Rijke tonen van rijpe appel, peer en citroen vloeien samen met een vleugje amandel, terwijl de fijne mousse zorgt voor een zachte, romige textuur. De afdronk lang en elegant, met een subtiele toasttoets en een vleug mineraliteit.

### DRUIVENRAS

50% Chardonnay en 50% Pinot Noir

### GASTRONOMIE

Perfect als aperitief of bij lichte gerechten zoals oesters, sushi of een romige kaas. Doet het ook goed bij fruitige desserts.



**BEWAARTERMIJN** 2022 -2024

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** -

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** -

**DOMEIN** Champagne Gimonnet - Gonet

**ALCOHOL** 12%

**SMAAKPROFIEL** Licht & Fris