

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Le Mesnil-sur-Oger 2015

DOMEIN

In 1802 richt Charles Gonet zijn eigen Champagnehuis op dat al snel bekend is onder de naam Gonet et Fils. Het huis groeit verder en de oudste zoon van de 6e generatie, Michel Gonet, verlaat het ouderlijke domein met de wens een eigen Champagnehuis te creëren. Zo ontstaat in 1973 Maison Michel Gonet. Hij investeert, bouwt een nieuwe kelder en is constant bezig om Champagne van een zeer hoge kwaliteit te maken. Michel is ook een van de eersten die Champagne onder zijn eigen naam exporteert, een markt die op dat moment beheerst wordt door de grote Champagnehuizen. Het domein staat nu onder leiding van dochter Sophie Signolle en beschikt over 36 ha wijngaarden waarvan het merendeel Grand Cru. Alle wijngaarden beplant met Chardonnay (80 % van de aanplant) liggen in de Côte des Blancs en vooral in de gemeentes Oger en Mesnil-sur-Oger. De wijngaarden met Pinot Noir liggen vooral in de Coteaux de Bar-sur-Aube. Sophie probeert zoveel mogelijk het terroir te vangen in haar wijnen. Ze prefereert dan ook, als de natuur het toelaat, alle champagnes als een vintage Champagne aan te duiden.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Een extra brut (2-3 gr/l) uit Mesnil sur Oger, lieu-dit Les Hautes Mottes. Gisting op lage temperatuur met ook een melkzure gisting. Vervolgens in de kelder 7 jaar sur lattes. Een spectaculair heerlijke Champagne. Bleekgeel van kleur met een lichtgouden schakering. Verfijnd van smaak. Geraffineerd. Complex. Een Champagne met een zeer lage dosage in suiker en daarmee al haar schoonheid en complexiteit toont.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Van aperitief tot tussen- hoofdgerecht tot dessert! De keuze is aan U!



BEWAARTERMIJN 2024 - 2030

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2015

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Champagne

DOMEIN Champagne Michel Gonet

ALCOHOL -

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant