

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

DOMEIN

Michel Gonet is een prestigieus champagnehuis, geroemd om zijn verfijnde en hoogwaardige champagnes. Opgericht in 1802, kent het huis een rijke geschiedenis van vakmanschap en toewijding aan topkwaliteit. De wijngaarden, circa 40 hectare groot, liggen voornamelijk in de befaamde Côte des Blancs, een regio wereldwijd erkend om haar uitzonderlijke chardonnaydruiven. Hoewel Michel Gonet vooral bekendstaat om zijn pure en expressieve Blanc de Blancs, creëert het huis ook blends met pinot noir en pinot meunier. Vandaag de dag wordt het champagnehuis geleid door Sophie Signolle, dochter van Michel Gonet, die een duurzame aanpak hanteert en streeft naar een authentieke weerspiegeling van het terroir in haar wijnen. De champagnes van Michel Gonet worden geprezen om hun finesse, complexiteit en elegantie, met een sterke focus op chardonnay uit de prestigieuze Grand Cru-wijngaarden van de Côte des Blancs.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze geweldige cuvée van 100% chardonnay wordt gekenmerkt door zijn zeer lage suikergehalte ((2 gr/l), waardoor de schoonheid van dit perceel (Les Hautes Mottes in Mesnil sur Oger) in z'n puurste vorm wordt weergegeven. Spectaculair heerlijke champagne. Verfijnd en mineraal met subtiele krijttonen. Mooie bleekgouden kleur, fijn, elegant en fris in de mond. Geraffineerd. Complex.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Het perfecte aperitief, maar kan bij elke maaltijd gedronken worden, van voorgerecht tot dessert.



BEWAARTERMIJN 2024 - 2030

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2015

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Champagne

DOMEIN Champagne Michel Gonet

ALCOHOL -

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant