

Champagne brut L'Etonnant blanc de noirs

DOMEIN

Champagnehuis Gimonnet Gonet bezit 13,5 hectare, voornamelijk gelegen op het terroir van de grands crus van de Côte des Blancs: Chouilly, Cramant, Oiry, Oger en Le Mesnil sur Oger, 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 ook zoon Charles aan boord, begiftigd met dezelfde passie en drive als zijn ouders. Vijf hectare wijngaard groeide uit tot 13,5 hectare. De zes topcuvées die ze produceren 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, rond de plaatsjes Bouquigny, Vincelles, Verneuil en Trélou, 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

Een Blanc de Noir Champagne. Blauwe Pinot druiven dus. Uit Troissy en Vinzielles. Diepe gele kleur. Uitnodigende en brede neus. Geel fruit. Breed. Structuur. Ideaal voor bij eten. Zet door in de smaak.

DRUIVENRAS

85% Pinot Meunier en 15% Pinot Noir

GASTRONOMIE

Aperitief. Paté. Oesters. Carpaccio. Diverse kazen.



BEWAARTERMIJN 2023 - 2025

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR -

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Champagne

DOMEIN Champagne Gimonnet - Gonet

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant