

## Champagne Blanc de Blancs Les 3 Terroirs 2019

### 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. Alleen in minder goede jaren wordt een deel brut non-vintage.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Afkomstig van 3 verschillende locaties Le Mesnil sur Oger, Vindey en Montgueux. Gisting op lage temperatuur, zonder melkzuur gisting. Lange opvoeding in de kelder (5 jaar sur lattes!). Een klassieke Chardonnay. Fruitig, levendig en luchtig qua stijl. Puur, frisse zuren en mineraliteit. Door zijn frisheid en elegantie leent deze Champagne zich heel goed als aperitief, maar hij vergezeld ook lichte en kruidige gerechten. Extra brut / 4G L.

### DRUIVENRAS

Chardonnay

### GASTRONOMIE

Aperitief. Oesters, Ceviche, sushi, blank gevogelte



**BEWAARTERMIJN** 2024 - 2028

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2019

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Champagne

**DOMEIN** Champagne Michel Gonet

**ALCOHOL** 12,5%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant