

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 preferereert 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

Verfijnde, minerale champagne, gemaakt van 100% chardonnay en met een lage dosage (Extra Brut). Frisse, strakke zuurgraad en een pure expressie van het terroir, met tonen van citrus, wit fruit, brioche en een mooie ziltigheid. Onderging een lange opvoeding in de kelder (5 jaar sur lattes!). Soepel en complex met frisse fruit- en bloementonen en een vleugje patisserie-aroma's. Levendig fruit. Mooie minerale zuiverheid. Extra brut (4g/l).

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Deze Blanc de Blancs Extra Brut heeft een strakke, minerale stijl en past dus het beste bij pure, verfijnde gerechten met subtiele smaken en een frisse touch: oesters (natuur of met een frisse vinaigrette), sushi & sashimi, gegrilde zeebaars of kabeljauw met een beurre blanc of citrusbotersaus, Kwartel of parelhoen met truffel en lichte roomsaus, Tartaar van tonijn of zalm met avocado en limoen.



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