

Champagne Blanc de Noirs Fravaux "Le Varlan" extra brut

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 de wijngaard Varlan in Fravaux. Regio Côte de Bar. Gisting op lage temperatuur, zonder melkzuur gisting. Lange opvoeding in de kelder, 36 maanden. Extra brut met 4g/l. Terroir van kalk en vuursteen. Een mooie Pinot Noir. Subtiel fruitig, fijntjes en een zeer verteerbare zachte mousse. Schoon van smaak, mooie frisheid, fruitig en elegantie. Chique! Een mooie aperitief Champagne!

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Aperitief. Oesters. Hapjes.



BEWAARTERMIJN 2024 - 2028

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR nvt

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Champagne

DOMEIN Champagne Michel Gonet

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Licht & Fris