

Champagne Blanc de Noirs Fravaux "Le Varlan" extra brut

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

Elegante, verfijnde champagne afkomstig uit de Côte de Bar, wijngaard Le Varlan in Fravaux. 100% pinot noir en extra brut (4 g/l suiker), wat zorgt voor een frisse en strakke smaak. Tonen van rood fruit zoals framboos en aardbei, aangevuld met een levendige zuurgraad die de champagne fris en elegant maakt. De mousse is zacht en fijn, wat zorgt voor een aangename mondbeleving. Ook een lichte mineraliteit, typerend voor het terroir van kalk en vuursteen, wat zorgt voor een schone, verfijnde afdrank. Biedt zowel puur als in combinatie met verfijnde gerechten een bijzondere ervaring.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Ideaal als aperitief en combineert uitstekend met oesters, waarbij de mineraliteit en frisheid mooi samengaan met de zilte tonen. Daarnaast past hij goed bij lichte hapjes zoals sushi of sashimi, waar de delicate fruitigheid en frisheid de smaken perfect aanvullen. Ook milde en zachte kazen vormen een mooie combinatie, omdat deze champagne hun romige textuur niet overheerst.



BEWAARTERMIJN 2024 - 2028

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR nvt

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK -

DOMEIN Champagne Michel Gonet

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Licht & Fris