

Champagne Blanc de Blancs Les 3 Terroirs 2018 1.5L

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 chardonnaydruiwen. 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

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 2023 - 2027

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2018

BIOLOGISCH -

INHOUD 1.5 L

STREEK Champagne

DOMEIN Champagne Michel Gonet

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant