



Champagne
GONNET SULCOVA

EXPRESSION DU MESNIL 2010 BRUT GRAND CRU



VIGNETO D'ORIGINE

100% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 3 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni.

UVE

100% Chardonnay.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Pigiatura nella mezza giornata che segue la raccolta. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, blocco della fermentazione malolattica.

ASSEMBLAGGIO

Ottenuto esclusivamente dai nostri vigneti Gran Cru di Mesnil-sur-Oger e Oger, ogni annata viene trattata come un millésime, assemblando un'annata unica che viene commercializzata solo dopo un minimo di invecchiamento di 6 anni.

CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

7,5 grammi/litro.

PREMI 2018

Vinalies Internationales: argento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Come fiore all'occhiello dei nostri Grands Crus, il dosaggio brut gli consente di preservare il profumo degli agrumi tipico di Mesnil, senza il tranchant di un extra brut, il che lo rende molto più conviviale. Allo stesso tempo eccellente per un aperitivo e per accompagnare un piatto con note marine. Da servire preferibilmente tra gli 8 e i 10 °C.