



Champagne  
GONET SULCOVA

## EXPRESSION DE MONTGUEUX BRUT



### **VIGNETO D'ORIGINE**

100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

### **SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO**

Minimo 0,50 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 nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

### **ASSEMBLAGGIO**

Per questo Champagne vengono selezionate le parcelle più «opulente» di Montgueux, e assemblate come un'unica annata che viene commercializzata dopo un invecchiamento di 3 anni.

### **CANTINA**

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

### **NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

7.500 bottiglie.

### **ZUCCHERO RESIDUO**

9,0 grammi/litro.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Lo Chardonnay di Montgueux ha la particolarità di virare su aromi di frutta bianca, si troveranno pertanto in questa Cuvée profumi di pesca, pescanoce, a volte prugna bianca, il più delle volte accompagnate da un nota esotica di mango o ananas a seconda di quello a cui questo champagne viene abbinato. Va servito preferibilmente fresco ma non ghiacciato, all'incirca a 9 °C.