



Champagne  
GONET SULCOVA

## EXPRESSION DU MESNIL EXTRA BRUT GRAND CRU



### VIGNETO D'ORIGINE

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

### SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 0,75 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

Trasporto delle uve da Mesnil-sur-Oger a Epernay su camion refrigerati. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, blocco della fermentazione malolattica.

### ASSEMBLAGGIO

Per questo Champagne vengono selezionate le parcelle con maggiore mineralità e minore acidità di Mesnil-sur-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

7.500 bottiglie.

### ZUCCHERO RESIDUO

3-4 grammi/litro.

### PREMI

Vinalies Internationales: argento.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi tipici di Mesnil-sur-Oger, molto minerale, vivace con una predominanza di profumi agrumati, questo Champagne dal basso dosaggio si rivolge ad un pubblico esperto che cerca l'autenticità del terroir senza l'influenza degli zuccheri aggiunti. Si presta in particolare ad accompagnare pesce e frutti di mare, servito tra gli 8 e gli 11 °C.