



Champagne  
GONET SULCOVA

## EXPRESSION INITIALE BRUT



### VIGNETO D'ORIGINE

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

### SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 4,5 ettari ogni anno.

### ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

25 anni.

### UVE

60% Pinot Noir, 40% 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

In ciascuna annata si assembla approssimativamente il 125% della quantità utilizzata, il 25% supplementare servirà da base per l'assemblaggio dell'annata successiva, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

### CANTINA

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

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000 bottiglie.

### ZUCCHERO RESIDUO

7,00 grammi/litro.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'assemblaggio con il Pinot Noir apporta un'aromaticità più corposa, che si afferma già dall'entrata in bocca. È consigliabile degustarlo un po' più fresco di uno Chardonnay in purezza, a 7 o massimo 8 °C soprattutto se servito come aperitivo. Può essere servito attorno ai 10 °C se accompagna carni bianche o un piatto agrodolce.