



Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION GOURMANDE ROSÉ DRY



VIGNETO D'ORIGINE

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

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 0,75 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni.

UVE

100% Pinot Noir.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Successiva macerazione sulle bucce per circa una settimana per ottenere il Coteau Rouge, che verrà utilizzato per un 12% dell'assemblaggio finale del rosé. La fermentazione alcolica è svolta in contenitori termoregolati subito dopo la svinatura, parcelle separate, fermentazione malolattica spontanea.

ASSEMBLAGGIO

Per elaborare il vino rosso che sarà assemblato in questo Champagne, vengono selezionati i migliori grappoli di Pinot Noir di Montgueux, quindi l'assemblaggio viene equilibrato con il Pinot Noir di Montgueux vinificato in bianco. 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

7.500 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

20 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Pinot Noir in purezza, mostra decisamente il suo colore e un profumo di ribes nero, ha un ingresso in bocca fruttato con un finale acidulo, va servito tra i 7 ed i 9 °C come aperitivo o a temperatura un po' più alta, tra i 9 e gli 11 °C per accompagnare un piatto a base di carni bianche o agrodolce.