



Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION CHARDONNAY BRUT



VIGNETO D'ORIGINE

Per il 70% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes e per il 30% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 3,5 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

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

7,5 grammi/litro.

PREMI

Vinalies Internationales: argento, citato nella Guide Hachette.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Blanc de Blancs gioca la carta della facilità, con una buona acidità e morbidezza, è il vino ideale per non stancare il palato come aperitivo, a una temperatura di servizio di 8/9 °.