

Champagne A.O.P. Brut Zéro Dosage

Champagne Michel Gonet

92/100

 mars 2018

◆ **Blanc de Blancs Grand Cru Zéro Dosage**

 34.00 € T.T.C. départ caveau

Robe d'un jaune d'or très clair avec encore des reflets verts argentés, d'un bel éclat ; les bulles sont délicates et fines elles montent sous forme de cheminées. Le nez est fin et racé, il y a de la pureté et on décèle immédiatement des accents minéraux rehaussés de touches citronnées du plus bel effet. Dans ce nez, fringant et frais on perçoit également des fragrances de fleurs blanches de prairie ainsi que des parfums de beurre frais et de poire amandine. Bouche qui ne déçoit pas: on aime son caractère sec mais aussi sa précision et sa franchise. C'est une droite avec un très joli fuselage et les amateurs de Champagne Sec apprécieront sa vivacité dans laquelle s'expriment pleinement les parfums minéraux et de citron. On a une belle matière d'une bonne densité et de la tension. L'ensemble est parfaitement équilibré et fait preuve d'élégance avec un côté aérien. Finale sur le citron, la craie mais aussi sur la noisette torréfiée.

D.V.E. vous en dit plus : bouteille d'une grande finesse qui reflète son terroir et son cépage dans un esprit sec.



cannellonis aux cèpes ou filet de saint-pierre aux épices douces.



entre 10-11°C.



dans les 3 à 5 ans.



40 000 Bouteilles 75 Cl



100% Chardonnay.

Où le trouver ? France, Europe, Amérique du Nord et Asie. Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires:

Visite : **Oui** / Dégustations : **Oui** / Gratuite : **Non** / Accueil de Groupes : **Oui**

Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Oui**

Type de viticulture : Raisonnée sans certification transmise.

Champagne Michel Gonet

Monsieur Charles Henri Gonet

SCEV Michel Gonet et Fils - 196 Avenue Jean Jaurès- 51190 Avize



03 26 57 50 56



info@gonet.fr



www.gonet.fr

Champagne A.O.P. Extra-Brut Millésimé Blanc de Blancs

Champagne Michel Gonet

95/100

 mars 2018

◆ **Blanc de Blancs Grand Cru Mesnil sur Oger 2011**

 38.00 € T.T.C. départ caveau

Robe jaune d'or d'une bonne intensité, lumineuse, belle effervescence avec des bulles fines et un cordon fin et persistant. Le nez est expressif, riche et complexe il débute sur des notes de pomme d'amour, de toffee pour ensuite retrouver des parfums de fruits blancs et d'agrumes confits. L'aération s'enrichit de fragrances de fruits secs (noisette) ainsi que des notes d'épices douces, de caramel au beurre salé et de bonbon au miel d'acacia. C'est un nez personnalisé et fin. Superbe, cette bouche a la densité, le relief et jouit malgré sa structure et sa richesse un côté aérien très séduisant. Il y a de la volupté dès l'attaque qui est gourmande et savoureuse. A l'évolution, on a une cuvée crémeuse avec une bulle qui flatte et qui caresse le palais le tout dynamisé par un support acide de qualité. On en oublie la vinosité de cette cuvée dont on aime l'élégance et le sentiment de plénitude qu'il laisse. Finale très persistante sur des notes d'agrumes, beurrées et de fruits secs.

D.V.E. vous en dit plus : Champagne pour la table dont on apprécie l'excellence et l'élégance.



homard Thermidor ou bar au caviar.



entre 10-11°C.



dans les 3 à 5 ans.



75 000 Bouteilles 75 Cl



100% Chardonnay.

Où le trouver ? Monde. Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires:

Visite : **Oui** / Dégustations : **Oui** / Gratuite : **Non** / Accueil de Groupes : **Oui**

Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Oui**

Type de viticulture : Raisonnée sans certification transmise.

Champagne Michel Gonet

Monsieur Charles Henri Gonet

SCEV Michel Gonet et Fils - 196 Avenue Jean Jaurès- 51190 Avize



03 26 57 50 56



info@gonet.fr



www.gonet.fr

Champagne

Champagne A.O.P. Extra-Brut Millésimé Blanc de Blancs

Champagne Michel Gonet

94/100

 mars 2018

◆ **Blanc de Blancs Les 3 Terroirs Millésime 2010**

 30.00 € T.T.C. départ caveau

Robe jaune doré assez intense et d'un bel éclat, limpide, la bulle est délicate: très fines, elles montent sous forme de cheminées. Nez élégant et typé il évoque des parfums de fruits à chair blanche (pomme, poire et pêche) avec des notes fleuries (acacia et aubépine) et des fragrances d'agrumes confits (le citron et le pamplemousse). Peu à peu percent des notes de fruits secs (amande et noisette) ainsi que des touches beurrées et de viennoiserie. L'aération s'enrichit d'accents minéraux, ainsi qu'une touche de réglisse. En bouche c'est un Champagne raffiné et élégant, l'attaque est ample, tendre, ronde et charnue avec une expression fruitée savoureuse animée par une fraîcheur qui lui donne un caractère. A l'évolution on a une cuvée à la matière fondue fine et ciselée avec un côté aérien. C'est du bel ouvrage pour cette cuvée onctueuse dans laquelle on retrouve les saveurs épanouies. Longue finale dans une ambiance fraîche et acidulée avec des notes d'amande grillée.

D.V.E. vous en dit plus : Champagne de caractère Il y a une âme et il raconte une histoire et ses origines.



huitres pochées, émulsion de cresson et caviar ou médaillons de langouste sautés au beurre moussant.



entre 10-11°C.



dans les 2 à 4 ans.



70 000 Bouteilles 75 Cl



100% Chardonnay.

Où le trouver ? France, Europe, Amérique du Nord et Asie. Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires:

Visite: **Oui** / Dégustations: **Oui** / Gratuite: **Non** / Accueil de Groupes : **Oui**

Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Oui**

Type de viticulture : Raisonnée sans certification transmise.

Champagne Michel Gonet

Monsieur Charles Henri Gonet

SCEV Michel Gonet et Fils - 196 Avenue Jean Jaurès- 51190 Avize



03 26 57 50 56



info@gonet.fr



www.gonet.fr