

Millésime 2011



CHAMPAGNE  
**MICHEL GONET**

Blanc de Blancs  
**Grand Cru 2011**



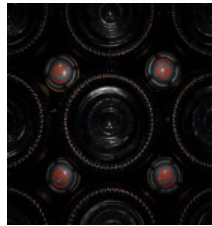
**Cépages :**  
100 % Chardonnay.



**Terroirs :**  
Les raisins proviennent uniquement du lieu dit « Les Hautes Mottes » classé Grand Cru à Le Mesnil sur Oger.



**Vinification :**  
Vendanges 2011.  
Fermentation à basse température (12-13°C),  
Fermentation malolactique effectuée dans ce vin.  
Passage au froid et filtration sur filtre kieselguhr.



**Vieillissement-Dégorgement :**  
6 ans de vieillissant sur latte dans nos caves.  
Dégorgement par nos soins.  
Dosage : zéro dosage 0 g/L.



**Dégustation :**  
Vin raffiné, fin et élégant, notes acidulés d'agrumes,  
et de fragrances florales (aubépine, verveine).

*Champagne Michel Gonet*

Bureau et Production: 196 Avenue Jean Jaurès 51190 Avize - France - Tél: +33 (0)3 26 57 50 56  
Oenotourisme: 37 Avenue de Champagne 51200 Epernay - France - Tél: +33 (0)3 26 54 39 29  
Email: [info@gonet.fr](mailto:info@gonet.fr) - [www.gonet.fr](http://www.gonet.fr)

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.