

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 - www.gonet.fr