

# Champagne Philippe Gonet

## Blanc de Blancs Signature

### Brut AOC 37.5cl



37.5 cl

 FR - Champagne Champagne Philippe Gonet

Signature ist der Blanc de Blancs Brut von Philippe Gonet: Chardonnay aus kalkgeprägten Lagen der Côte des Blancs, ergänzt durch Partien aus der Côte de Sézanne und Montgueux. In der Nase wirken gelbe Frucht und Zitrus präzise, begleitet von Butter-, Brioche- und feinen Hefenoten. Am Gaumen zeigt sich eine feine, anhaltende Perlage, straffe Mineralität und reife, zarte Säure. Strukturiert, zugleich geschmeidig, mit langem, frisch ausklingendem Finale.

	<b>Traubensorte</b>	Chardonnay
	<b>Herkunft</b>	Champagne
	<b>Produzent</b>	Champagne Philippe Gonet
	<b>Vinifikation</b>	Schonende Pressung Ausbau ca. 6 Monate im temperaturkontrollierten Stahl-/Epoxyharztank Flaschenreifung auf der Hefe 3 Jahre und mehr Dosage 7 g/L sehr niedriger Gesamtschwefel (<20 mg/L).
	<b>Charakter</b>	Signature ist der Blanc de Blancs Brut von Philippe Gonet: Chardonnay aus kalkgeprägten Lagen der Côte des Blancs, ergänzt durch Partien aus der Côte de Sézanne und Montgueux. In der Nase wirken gelbe Frucht und Zitrus präzise, begleitet von Butter-, Brioche- und feinen Hefenoten. Am Gaumen zeigt sich eine feine, anhaltende Perlage, straffe Mineralität und reife, zarte Säure. Strukturiert, zugleich geschmeidig, mit langem, frisch ausklingendem Finale.
	<b>Passt zu</b>	Fisch, Meeresfrüchte, Austern
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2041 geniessen, 6-8°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09828
	<b>Inhalt</b>	37.5 cl
	<b>Weintyp</b>	Schaumweine