


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.



Traubensorte

Chardonnay



Herkunft

Champagne



Produzent

Champagne Philippe Gonet



Vinifikation

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).



Charakter

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.



Passt zu

Fisch, Meeresfrüchte, Austern



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2041 geniessen, 6-8°C



Artikel Nr.

09828



Inhalt

37.5 cl



Weintyp

Schaumweine