PHILIPPE GONET "RÉSERVE - BRUT"

4.402.000

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 60%
Chardonnay 30%
Pinot Meunier 10%

REGIO

Champagne

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Strak en/of Mineraal



VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

MATURATIE

Staal

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

DOMEIN INTRO

De wijngaarden van Gonet, gesitueerd in de prestigieuze Grand Cru Le Mesnil-sur- Oger, worden reeds meer dan 200 jaar beheerd door één en dezelfde familie. Toen papa Gonet echter onverwachts vroegtijdig overleed, werden broer Pierre en zus Chantal op een erg jeugdige leeftijd geconfronteerd met een moeilijke kwestie; verdergaan met het familiedomein? Zoja, verder borduren op de tradities en stijl van de voorouders? Verschillende jaren hebben Pierre en Chantal hierover in balans gelegen tot ze, na het degusteren van enkele oude Champagnes van de papa, op 22- en 23-jarige leeftijd beiden hebben beslist om in papa’s voetsporen te treden en zijn werk verder te zetten, exact op de manier zoals hij het graag zou gewenst hebben. Broer en zus zijn tegenpolen, wat vanzelfsprekend zorgt voor conflicten, doch vullen ze elkaar perfect aan. De inzet? De papa eren met prachtchampagnes afkomstig uit Mesnil- sur-Oger. En daar slaagt men in, met een, zo lijkt het wel, sprekend gemak.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk