



CHAMPAGNE



Cuvée Montgueux Brut

Fruité et exotique



Notes de dégustation

Les Chardonnay de Montgueux ont la particularité de tirer aromatiquement vers les fruits blancs, on trouvera dans la cuvée Montgueux ces parfums de pêche, brugnion parfois prune blanche, le plus souvent accompagné d'une note exotique, mangue ou Ananas selon ce que ce champagne accompagne, à servir de préférence frais mais non frappé, environ 9°.

Elaboration

Cépages : 100% Chardonnay.

Vignoble d'origine : 100% de Montgueux (10300) à côté de Troyes.

Superficie du vignoble dédiée à ce vin : Au minimum 0,5 hectares chaque année.

Age moyen du vignoble pour ce vin : 30 ans

Technique de culture : Agriculture raisonnée, vendanges manuelles.

Mode de vinification : Pressurage à proximité immédiate de la vigne. Mise en fermentation alcoolique en cuverie thermorégulée, parcelles séparées, fermentation malolactique aussitôt la fin des fermentations alcooliques.

Technique d'assemblage : Pour ce vin nous sélectionnons les parcelles les plus « opulentes » de Montgueux, nous assemblons une année unique.

Vieillessement sur lies : 5 ans

Cave : Crayères 12m sous-sol, sur un réseau linéaire de 1,3 km.

Sucres Résiduels : 8 g/l



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Récompenses :



Formats disponibles :



CHAMPAGNE GONET SULCOVA - 13 Rue Henri Martin, 51200 EPERNAY - Tél : +33 (0)3 26 54 37 63

secretariat.gs@orange.fr - www.champagne-gonet-sulcova.fr

R.M. 93050-01 - TVA FR 0E 331 516 815 - RCS REIMS 331516 815 - CODE APE 0121Z

