



CHAMPAGNE



Extra Brut Grand Cru

Minéral et tendu



Notes de dégustation

Champagne non dosé qui révèle la richesse minérale des terroirs du Mesnil/Oger et d'Oger. Cuvée tendue à la fraîcheur minérale. Idéale pour accompagner les plateaux de fruits de mer.

Typique des arômes du Mesnil-sur-Oger, très minéral, vif avec une dominante de parfum agrume, ce vin très peu dosé, adresse un public averti qui cherche l'authenticité de nos terroirs sans le masque des sucres ajoutés. Il se plie particulièrement à l'accompagnement des poissons et fruits de mers à servir entre 8 et 11°.

Elaboration

Cépages : 100% Chardonnay.

Vignoble d'origine : 100% du Mesnil sur Oger (51190) dans la Côte des Blancs.

Superficie du vignoble dédiée à ce vin : Au minimum 0,75 hectares chaque année.

Age moyen du vignoble pour ce vin : 30 ans

Technique de culture : Agriculture raisonnée, vendanges manuelles.

Mode de vinification : Rapatriement des raisins de Mesnil sur Oger sur Epernay. Fermentation alcoolique en cuverie thermorégulée, parcelles séparées, fermentation malolactique bloquée.

Technique d'assemblage : Pour ce vin nous sélectionnons les parcelles les plus minérales, et les moins acides du Mesnil sur Oger, Nous le traitons chaque année comme un millésime en assemblant une année unique.

Vieillessement sur lies : 8 ans minimum

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

Sucres Résiduels : 5 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

