

Millésime 2005



CHAMPAGNE

MICHEL GONET

Blanc de Blancs Grand Cru

ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

Authentique 2005

オーセンティック ヴィンテージ 2005



Cépages : 葡萄品種

100 % Chardonnay.

シャルドネ



Terroirs : テロワール

Les raisins proviennent uniquement du lieu dit « Les Hautes Mottes » classé Grand Cru au Mesnil sur Oger. グラン・クリュ ル・メニル・シュール・オジェレ・ゾート・モットの古木から収穫したシャルドネのみを使用



Vinification : 醸造

Vendanges 2005. ヴィンテージ2005

Fermentation à basse température (12-13°C).

Fermentation en cuve inox, puis élevage en fût de chêne.

Fermentation malolactique effectuée dans ce vin.

Passage au froid et filtration sur filtre kieselguhr.

ステンレスタンクで低温発酵 (12 - 13°C) 後、オーク樽で熟成。マロラクティック発酵。



Viellissement-Dégorgement : 熟成-滓抜き

11 ans de vieillissant sur latte dans nos caves.

Dégorgement par nos soins,

Dosage : Extra-brut 5 g/L.

11年以上カーヴで滓とともに瓶内熟成。

滓抜き : 出荷直前。

エクストラ-ブリュット 5 g/L

Dégustation : テイスティングノート



Vin riche et complexe, boisé aux notes de vanille, de meringue & agrumes confits.

バニラ、燻香の風味。リッチで複雑なワイン

*Champagne Michel Gonet*

Bureau et Production: 196 Avenue Jean Jaurès 51190 Avize - France - Tél:+ 33 (0)3 26 57 50 56

Oenotourisme: 37 Avenue de Champagne 51200 Epernay - France - Tél:+ 33 (0)3 26 54 39 29

Email: info@gonet.fr - www.gonet.fr

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.