

CHAMPAGNE GRAND CRU « BLANC DE BLANCS » L'EXTRA DOMAINE GIMONNET GONET



Historique : Issus de deux familles de viticulteurs, Anne et Philippe Gimonnet ont choisi la même voie que leurs ancêtres. C'est en 1986 que les premières bouteilles du Champagne Gimonnet-Gonet sont vinifiées. Depuis, ils n'ont qu'un seul objectif : créer des champagnes d'excellence.

Depuis 2012, leur fils, Charles, les a rejoints, animé par la même passion et le désir de pérenniser un travail entrepris il y a quelques décennies par ses ancêtres.

Le domaine Gimonnet-Gonnet possède 13 ha sur le village du Mesnil sur Oger, réputé grand cru de la fameuse Côte des Blancs.

Encépagement : Chardonnay 100 %.

Terroir : Les vignes s'expriment ici sur des coteaux de calcaires crayeux.

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans.

Observations : La bouche est à la fois ample et délicate, parfaitement soutenue par une bulle fine et légère, qui ne cesse de mettre en mouvement une matière assez riche. Peu à peu, le sol imprime sa marque apportant de fins amers qui stimulent les papilles et ouvrent une finale pleine, mais tendue et enjouée. Une fois bu, on a tout simplement qu'une envie : y revenir ! Cet Extra-Brut vous réglera aussi bien à l'apéritif avec saumon fumé, rillettes de volaille et jambon ibérique, qu'à table, autour d'un poulet fermier rôti accompagné d'une fricassée de champignons sauvages !

