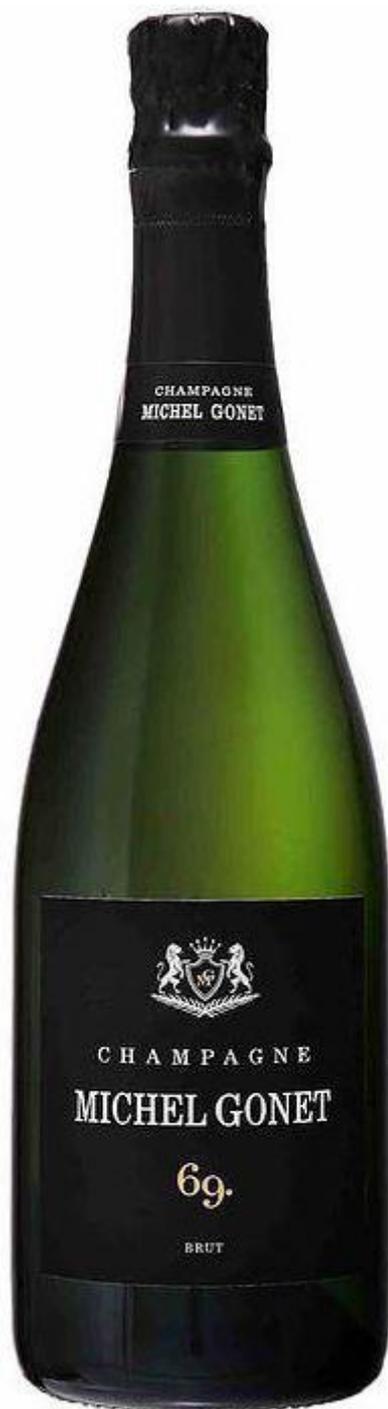


Brut Réserve

Champagne



Couleur : Blanc

Millésime : 2013

Appellation : Champagne

Dosage : Brut 6g/L

Terroir : Vindey, près de Sézanne, Montgueux (butte crayeuse excellente pour les chardonnays) et Fravaux (côteaux crayeux, climat plus continental favorable aux pinots noirs).

Assemblage: 30%Chardonnay
70% Pinot Noir

Caractéristique : Couleur or pâle, tirant légèrement sur un jaune paille très clair, quelques reflets verts indiquent la forte présence du chardonnay. Nez vif et puissant, laissant apparaître des senteurs briochées et fruitées avec des arômes persistants.

En bouche, l'attaque est douce et délicate. La mousse est élégante. La puissance du corps est longue et persistante. Les arômes beurrés et briochés prouvent le long élevage en bouteille. La combinaison du tout témoigne d'une harmonie et d'un équilibre parfait.

Prix : \$52.75

Champagne Michel Gonet

196 avenue Jean Jaurès 51190 Avize
+33 (0)3 26 57 50 56 info@gonet.fr