



<b>Wijn</b>	Signature Blanc de Blancs
<b>Producent</b>	Philippe Gonet
<b>Website</b>	<a href="https://www.champagne-philippe-gonet.com/">https://www.champagne-philippe-gonet.com/</a>
<b>Herkomst</b>	Le Mesnil sur Oger, Frankrijk
<b>Classificatie</b>	AOC Champagne
<b>Bodem</b>	Druiven uit Côte des Blancs, Côte de Sézanne en Montgueux.
<b>Druivenras</b>	100% Chardonnay
<b>Vinificatie</b>	De champagne wordt voor 6 maanden in RVS geplaatst om vervolgens voor een periode van 3 jaar op de lies te worden gerijpt. 70% van de wijn is uit 2016 en 30% wordt aangevuld met vin reserve, Dossage 7 gr/l.
<b>Serveer temperatuur</b>	8-10 °C
<b>Smaakomschrijving</b>	licht geel van kleur met een zachte neus van citrus fruit. Een fijne textuur met prachtige balans. De smaken zijn rijk, soepel en spannend met een mooie lange afdronk.
<b>Informatie producent</b>	Champagne Philippe Gonet wordt geleid door de zevende generatie van de familie. Aan het roer staan broer en zus: Pierre Gonet is zowel de wijnmaker als de keldermeester en Chantal Brégeon-Gonet neemt sales en marketing voor haar rekening. Zij delen een gemeenschappelijke passie: wereldwijde erkenning voor de geweldige kwaliteit van hun wijnen. Champagne Philippe Gonet werkt voornamelijk met druiven uit eigen wijngaarden en is gevestigd in Le Mesnil-sur-Oger. Dit gebied is sinds 1985 geklasseerd als Grand Cru; de beste classificatie die champagne kan krijgen. De Gonet wijngaarden grenzen aan die van Salon en liggen op een steenworp afstand van Clos du Mesnil van Krug. De cuvées Roy de Soleil en Belemnita komen voor 100% uit deze wijngaarden. Vergeleken met de grote merkproducenten is de productie zeer bescheiden maar van een excellente kwaliteit.

