



CHAMPAGNE
MICHEL GONET

Blanc de Blancs

Les 3 Terroirs 2010



Millésime 2010



Cépages :
100 % Chardonnay.



Terroirs :
1/3 du vignoble de Vindey,
1/3 du vignoble de Montgueux,
1/3 du vignoble du Le Mesnil sur Oger.



Vinification :
Vendanges 2010.
Fermentation à basse température (12-13°C),
Fermentation malolactique effectuée dans ce vin.
Passage au froid et filtration sur filtre kieselguhr.



Vieillissement-Dégorgement :
7 ans de vieillissant sur latte dans nos caves.
Dégorgement par nos soins,
Dosage : extra-brut 5 g/L.



Dégustation:
Vin onctueux, complexe & riche, fragrances pâtis-
sières (guimauve, biscuits beurrés...) et fruités
(ananas, pêches...)

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