

CHAMPAGNE MICHEL GONET

GRAND CRU ZÉRO DOSAGE

CÉPAGES

100% Chardonnay – Base vendanges 2011

Le raisin provient des meilleurs terroirs Champenois: Oger et Mesnil sur Oger.

VINIFICATION

Les vendanges sont effectuées à la main, les raisins fraîchement ramassés transportés dans des camions réfrigérés puis pressés avec le plus grand soin.

Vinification en cuves inox avec fermentation malolactique.

Mis en bouteille le 01/02/2012

3 ans de vieillissant sur latte dans nos caves.

Dégorgement 6 mois avant expédition.

Dosage : Brut 0g/L.

12,5 % vol. d'alcool par litre.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles ou 12 bouteilles

Bouteilles de 75 cl

Palettisation

Palette Europe 80x120

480 bouteilles par palette

80 cartons de 6 bouteilles

8 couches de 10 cartons

Palette VMF 100x120

504 bouteilles par palette

84 cartons de 6 bouteilles

7 couches de 12 cartons

