

CHAMPAGNE MICHEL GONET

3 TERROIRS 2010

CÉPAGES

100% Chardonnay – Vendanges 2010

Issu du Mesnil sur Oger, de Vindey ainsi que Montgueux.

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.

6 ans de vieillissant sur latte dans nos caves.

Temps de garde après dégorgement : 4 à 5 ans

Dégorgement 6 mois avant expédition.

Dosage : Brut 4g/L.

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

