

CHAMPAGNE GRAND CRU « L'ORIGINE » BLANC DE BLANCS DOMAINE GIMONNET GONET



Historique : Issus de deux familles de viticulteurs, Anne et Philippe Gimonnet ont choisi la même voie que leurs ancêtres. C'est en 1986 que les premières bouteilles du Champagne Gimonnet-Gonet sont vinifiées. Depuis, ils n'ont qu'un seul objectif : créer des champagnes d'excellence. Depuis 2012, leur fils, Charles, les a rejoints, animé

par la même passion et le désir de pérenniser un travail entrepris il y a quelques décennies par ses ancêtres. Le domaine Gimonnet-Gonet possède 13 ha sur le village du Mesnil sur Oger, réputé grand cru de la fameuse Côte des Blancs.

Encépagement : Chardonnay 100 %.

Terroir : Les vignes s'expriment ici sur des coteaux de calcaires crayeux.

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans.

Observations : Née du judicieux assemblage des terroirs de Cramant et du Mesnil sur Oger, de fines bulles animent la robe jaune pâle de cette cuvée issue de récoltes récentes. Le nez fin et délicat s'ouvre sur des arômes minéraux soulignés par quelques notes briochées. Une attaque fraîche et crémeuse aux saveurs de fleurs blanches introduit la bouche dotée d'une belle vinosité dénuée d'agressivité. D'un bel équilibre qui porte loin sa finale minérale, ce champagne distingué et racé enchantera les amateurs les plus exigeants pour un voyage initiatique loin des réputations surfaites...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com