

NV TER Noir Extra-Brut, Philippe Gonet, Champagne

Philippe Gonet

Da Philippe Gonet udvidede sine kældre i 2010 fandt man en gammel flaske fra 1700-tallet med et flot og unikt udseende. Flasken er ganske bred og har en meget tynd hals. Da Pierre Gonet undersøgte flasken slog det ham at champagne i denne flaske burde udvikle sig meget lig udviklingen champagner har på magnumflasker. Gonet påbegyndte derfor produktion af denne flaske, som har den smalleste halsdiameter i hele Champagne og gik samtidig i gang med at skabe en champagne stor nok til flasken.

Champagne

Hemmeligheden i Champagne findes i områdets nordlige beliggenhed (1,5 times kørsel nordøst for Paris) og den perfekte jordbund bestående af kalksten. Champagne består 34.000 ha vinmarker, heraf er 37% af det dyrkede areal beplantet med Pinot Noir, 33% med Meunier (tidligere kaldet Pinot Meunier) og 29% med Chardonnay. Den sidste ene procent er beplantet med Arbanne, Petit Meslier, Gamay, Pinot Gris og Pinot Blanc. Men i takt med, at de sidstnævnte vinstokke dør hen, må man ikke plante med andre end de tre første.

Vinen

Dette er en avanceret Champagne, idet den er udviklet og moden i stilen, med klare noter af aldring.

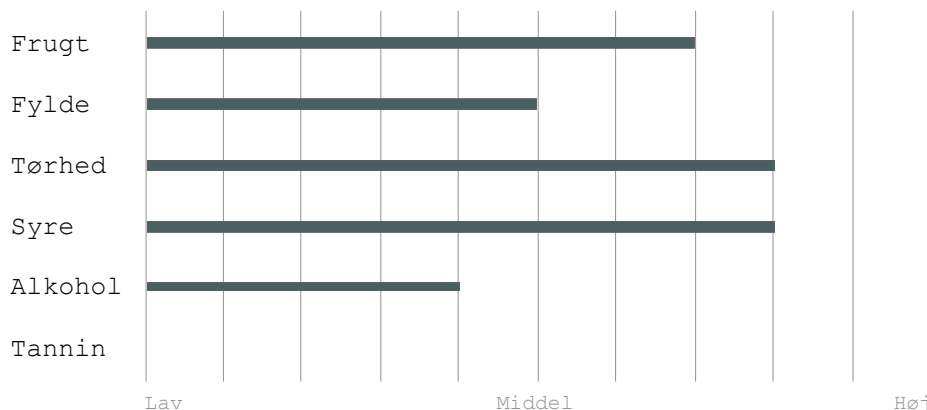
Primære aromaer: Friske citrusnoter, æbler, pære, brioche, rugbrød og mandler.

Mad forslag: Anbefales til skaldyr eller som aperitif til snacks.

Servering: Serveres ved cirka 10° i universalglas. Drikkes godt nu, men har en levetid frem til 2030.



Smagsprofil



Bobler



NV



Champagne

Frankrig



Chardonnay
Pinot Noir
Meunier