



PHILIPPE GONET Signature

Blanc De Blancs



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, baltasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Šampanė, Prancūzija



GAMINTOJAS

[Champagne Philippe Gonet](#)



APDOVANOJIMAI

92 Wine Spectator,

92 Decanter: "Lively and intense aromas of honeysuckle, citrus and spring flowers are joined by a touch of white pepper."

93 Tyson Stelzer



ISTORIJA

PHILIPPE GONET šampano namai įkurti dar 1830 m. pačioje Šampanės šerdyje – le Mesnil sur Oger. Tai nedideli šampano namai, kuriuos valdo septintos kartos atstovai – brolis ir sesuo Pierre ir Chantal Gonet. Didžioji dalis šeimai priklausančių vynuogynų turi *Grand Cru* bei *Premier Cru* statusą, kuriuose auginama *Cote de Blancs* pažiba – *Chardonnay* vynuogių veislė. Vynuogynuose derlius nokinamas senų vynuogynų, kurių vidutinis amžius 30-40 m. Tai lemia mažesnę derlingumą, tačiau užtikrina vynuogių ryškesnes skonines savybes. Vyninė laikosi tvarios vynuogininkystės filosofijos: orientuojasi į aplinkai nekenksmingus metodus nenaudodami herbicidų, insekticidų, biologinių trąšų.

Dirvožemis – 150–155 milijonų senumo Kimeridžio molis, gausus suakmenėjusių kriauklelių, kalkakmenio, kreidos. Šios unikalios vietai būdingos savybės užtikrina rafinuotą, grakštų *blanc de blancs* šampanų stilių.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Chardonnay*

Šampanas gaminamas iš 70 % 2017 m. derliaus ir 30% rezervinių vynu. Vynas tris metus brandinamas su mielių nuosėdomis. Dozažas (likutinis cukrus) – 7g/L.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Klasikinė *blanc de blancs* išraiška, besiskleidžianti žaliomis citrinomis, slyvaitėmis, baltomis gėlėmis, sviesto aromatais. Burnoje neįtikėtinais lengvas, labai gaivus, minerališkas. Brandos potencialas 3 – 5 metai.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti 8 °C kaip aperityvą, prie lengvai rūkyto ungurio, mėsingų austrių, svieste keptų jūros šukučių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8 °C

