



MICHEL GONET

SCEV Michel GONET

196, avenue Jean Jaurès

51190 AVIZE - FRANCE

Siret 387 691 751 00011

Tél: 03 26 57 50 56 – Fax: 03 26 57 91 98

Brut Réserve

ブリュット・レゼルヴ

Grape variety 葡萄品種

シャルドネ 50%ピノ・ノワール 50%
50% Pinot Noir, 50% Chardonnay – Harvest 2010 収穫年度:2010年

Grapes from the finest areas of Champagne : シャンパーニュ地方
の最良の葡萄を醸造

- Vindey near Sézanne, where the vineyards have the best
reputation since the romans time

(from latin : « Vinum Dei : god's wine).

- Montgueux, chalk soil, the best for Chardonnay.

- Fravaux, stony hill, continental weather, the best for Pinot

Noir. ・ヴァンデ-ローマ時代より最良の葡萄畑として誉れ高きセザンヌの近く

(ラテン語よりヴィニウム: 神のワイン)

・モング-シャルドネに最適の石灰質

・フラヴォ-ピノノワールに最適の砕石土壌、大陸性気候

Winemaking

Vinification in still tank with malolactic fermentation.

Bottled the 02/03/2011.

醸造

Disgorging before sending.

ステンレスタンクでの醸造

マロラクティック発酵有

Dosage : Brut 6g/L.

ボトリング: 2011年3月2日

澱抜き: 出荷直前

ドサージュ: 辛口 6g/L

Tasting

Light gold colour, a few clear yellow straw, a fine green
reflect show the strong Chardonnay presence. The bubbles
are fine and staying, this means a strong fermentation in a
cool temperature.

Nose sharp and strong, liveliness and freshness. A beautiful
balance, finesse and elegance, strenght and full body.

A good lenght for this splendid wine that will be able to age
harmoniously.

To be served to the aperitif, and also with fish starters or
poultry.

テイスティング

アルコール度数:

色はシャルドネの存在感のある緑がかった

麦わら色のような淡いゴールド。

低温発酵によりきめ細やかな泡が持続する。

フレッシュで生き生きとした香り。

エレガントで品があり、力強く

バランスの取れた味わい。フルボディ。

Analytical character

12.5 % Alc./Vol.

Packaging

Case of 6 bottles or 12 bottles

Bottles of 75 cl

Palletization

Europe Pallet 80x120

VMF pallet 100x120

480 bottles per pallet

504 bottles per pallet

80 cases of 6 bottles

84 cases of 6 bottles

8 layers of 10 cases

7 layers of 12 cases

Gencod

Bottle : 3 41949 50 21 006

Case : 3 41949 50 51 003

