



CHAMPAGNE
MICHEL GONET

Blanc de Noirs

Rosé de Saignée

ロゼ・デ・セニエ



Cépages: 葡萄品種
100% Pinot Noir
ピノ・ノワール



Terroirs: テロワール
Les raisins proviennent uniquement du vignoble de Fravaux.
フラヴォアの葡萄を使用



Vinification: 醸造
Vendanges 2007 (millésime non revendiqué). **N.V. 2007年収穫**
Fermentation à basse température (12-13°C).
Fermentation malolactique effectuée dans ce vin.
Passage au froid et filtration sur filtre kieselguhr.



ステンレスタンクで低温発酵 (12 - 13°C) 後、マロラクティック発酵。
冷却後珪藻土フィルターで濾過。

Viellissement-Dégorgement: 熟成-滓抜き
10 ans de vieillissant sur latte dans nos caves.
Dégorgement par nos soins.

Dosage : Brut 8 g/L. 10年以上カーヴで滓とともに瓶内熟成。
滓抜き：出荷直前。
エクストラ-ブリュット 8g/L



Dégustation: テイスティングノート
Vin élégant et complexe, notes de fruits confits (figues, coing, mirabelle) avec la signature minérale de la maison.

イチジク、マルメロ、ミラベルの砂糖漬け、
メゾン特有のミネラルの風味。
複雑でエレガントなワイン。

Champagne Michel Gonet

Bureau et Production: 196 Avenue Jean Jaurès 51190 Avize - France - Tél:+ 33 (0)3 26 57 50 56
Oenotourisme: 37 Avenue de Champagne 51200 Epernay - France - Tél:+ 33 (0)3 26 54 39 29
Email: info@gonet.fr - www.gonet.fr

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.