

Champagne Grand Cru Eclat Rose brut

DOMEIN

Champagnehuis Gimonnet-Gonet bezit 13,5 hectare wijngaarden, met grands cru-percelen in de Côte des Blancs en percelen in de Marnevallei. Opgericht in 1986 door Anne & Philippe Gimonnet, kwam zoon Charles in 2012 aan boord voor het wijngaardbeheer en in 2016 sloot tweelingzus Anne-Sophie zich aan als hoofd-wijnmaker. De familie maakt zes topcuvées, allemaal gemaakt van chardonnay en pinot noir, waarbij de chardonnay afkomstig is van de beste grand cru-wijngaarden van de Côte des Blancs. Ook in de Marnevallei, rond de plaatsjes Bouquigny, Vincelles, Verneuil en Trélou, bezit de familie wijngaarden. Dit is meer het terrein van die twee andere signatuurrassen van deze streek: pinot noir en pinot meunier.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Elegante, fruitige champagne die de levendigheid van rosé perfect weet te combineren met de finesse van de Côte des Blancs. In de neus een geurige mix van rode bessen, frambozen, aardbeien en bloemige tonen (rozenblaadjes). Fris en levendig in de mond, met tonen van kruidige framboos en granaatappel, ondersteund door een subtiele mineraliteit van de chardonnaydruiven. Romige textuur, fijne mousse. Lange, elegante afdrank met een vleugje citrus en een frisse toets van kruiden.

DRUIVENRAS

93% Chardonnay. 7% Pinot Noir.

GASTRONOMIE

Mooi aperitief of bij gerechten zoals gegrilde zalm, tonijn of crudo van vis. Salade met verse bessen of geitenkaas. Gegrilde kip met citrusdressing. Frambozen- of aardbeientaart.



BEWAARTERMIJN 2025-2029

LAND Frankrijk

STREEK Champagne

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Champagne Gimonnet - Gonet

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus