GIRARD - BONNET

CHAMPAGNE

La visione di un giovane vignaiolo che, con precisione e sensibilità, fa emergere l'identità dei suoi Cru, tracciando un percorso personale dove tradizione e sperimentazione si intrecciano.



A Mi-Chemin Grand Cru

Chardonnay

Questo Champagne è un Blanc de Blancs (100% Chardonnay) ottenuto da parcelle classificate Grand Cru, situate in parti uguali a Le Mesnil-sur-Oger e Oger, entrambi nella Côte des Blancs.
Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-calcarei sviluppati sulla craie del Campaniano.
La fermentazione viene condotta mediante l'impiego di lieviti indigeni, per il 60% in vasche di acciaio inox, e per il 40% in fusti di legno. Il processo di affinamento si svolge sui lieviti.
Il dosaggio è Extra-Brut pari a 1,5 g/l.
Il nome "A Mi-Chemin" richiama la composizione equilibrata della cuvée, ottenuta da un assemblaggio in parti uguali di uve provenienti da Le Mesnil-sur-Oger, legato alla famiglia Girard, e da Oger, espressione della famiglia Bonnet. La cuvée simboleggia così l'incontro delle due famiglie all'origine del Domaine Girard-Bonnet.

Tipologia Champagne Blanc de Blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Dosaggio Extra-Brut

Vitigno Chardonnay