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.



Les Mussettes Grand Cru

Chardonnay

Questo Champagne è un Blanc de Blancs (100% Chardonnay) ottenuto esclusivamente dalla parcella *Les Mussettes*, classificata Grand Cru e situata nel comune di Mesnil-sur-Oger. I vigneti, aventi un'età media di circa 60 anni, sono il risultato di una meticolosa selezione massale.
Il terreno è caratterizzato da suoli profondi, composti da colluvioni provenienti da Le Mesnil-sur-Oger, è da suoli argilloso-calcarei sviluppati sulla Craie del Campaniano.
La fermentazione viene condotta mediante l'impiego di lieviti indigeni, utilizzando sia fusti di legno che vasche di acciaio inox.
Il processo di affinamento sui lieviti prevede due momenti: 11 mesi in legno, seguiti da 52 mesi in bottiglia.
Il dosaggio è Extra-Brut, pari a 2 g/l.
"Les Mussettes" fa parte della gamma dei vini parcellari del Domaine, creati per esaltare le singole espressioni territoriali.

Tipologia Champagne Blanc de Blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte de Blancs

Denominazione d'origine AOC Champagne

Dosaggio Extra-Brut

Vitigno Chardonnay