

CHAMPAGNE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Paul Gadiot

PRÉCURSEUR

Paul Gadiot est un clin d'oeil à la première génération de Ponson, car, avant de s'appeler Ponson notre maison appartenait à Paul Gadiot. Celui-ci n'ayant que des filles, le nom disparut lors du mariage entre Albert Ponson et Marguerite Gadiot.

A l'époque de Paul Gadiot, les assemblages entre différentes années étaient peu pratiqués, c'est pour cette raison que Camille PONSON décida en 2019 de créer une gamme de Champagne qui fera des millésimes tous les ans comme au temps de Paul Gadiot.

A l'intérieur de ces prestigieuses bouteilles sont sélectionnés les raisins de chez Ponson ayant le plus grand potentiel de vieillissement, tout en conservant le style fruité mûr de la maison.

En bref, cette bouteille a emprisonné le temps pour le sublimer, de plus son faible dosage vous permettra de manger tout en continuant à consommer du Champagne.

- Assemblage : 25 % pinot meunier, 25 % pinot noir, 50 % chardonnay
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Cuves : inox.
- Elevage : 8 mois sur lies fines.
- Fermentation malo-lactique : faite sur l'ensemble des vins.
- Prise de mousse et vieillissement : 7 ans à 12°C
- Production : 4000 bouteilles
- Millésime : 2018
- Dosage : 0 g / L (1.8 g de sucre résiduel)