

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHAMP D'ALOUETTE 2004



Champagne Gonet-Médeville

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 79,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ORANGENSCHALE ◀
APFELSCHALE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀
KAFFEEBOHNE ◀
PILZE ◀



Stil
Weinberg
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Vinifikation & Ausbau
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

komplex & herrlich gereift
Champ d'Alouette
Chardonnay (100%)
2004
kein Reservewein
Edelstahl
durchgeführt
2 Gramm / Liter
April 2017
Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
im Holz ausgebaut,
Essensbegleiter, für
Fortgeschrittene
12,00 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Champagne Gonet-Médeville wurde im Jahr 2000 von Julie und Xavier Gonet-Médeville gegründet. Dieses Jahr markiert einen Meilenstein, denn durch ihren Hintergrund wurden so zwei Familiengeschichten der französischen Weinwelt miteinander verbunden. Und das über Regionen hinweg! Als geborene Médeville verbringt Julie ihre Kindheit im elterlichen Weingut Château Gillete in Bordeaux, das vor allem für seine Sauternes bekannt ist. Xavier ist seinerseits von Kindesbeinen an tief mit den Weinbergen der Champagne verbunden. Er stammt aus einer altehrwürdigen Champagnerfamilie im Vallée de la Marne. Beide hegten den Wunsch, ihre eigenen Visionen von Champagner umzusetzen. Sie nutzten 2000 die Gelegenheit, als die Weinberge von Xaviers Familie aufgeteilt wurden und konnten so mit 2 Hektar Grand Cru Lagen das eigene Champagnerhaus starten. Mit viel Ausdauer, Energie und Talent gingen sie ans Werk und besitzen heute 10 Hektar in den Gemeinden Le Mesnil-sur-Oger, Mareuil-sur-Ay, Ambonnay, Oger, Trépail und Bisseuil. Für den Champagner trägt überwiegend Xavier die Verantwortung, Julie hat 2004 noch die Weingüter ihrer Familie in Bordeaux übernommen. Auch diese finden Sie übrigens [in unserem Sortiment](#).

Warum wir die Champagner von Gonet-Médeville im Programm haben

Mit dem kompletten Verzicht auf den biologischen Säureabbau sorgt Xavier Gonet-Médeville für einen fruchtbetonten

Die Trauben für diesen außerordentlich komplexen Jahrgangschampagner Grand Cru Champ D'Alouette von Champagne Gonet-Médeville stammen aus der Einzellage "Les Champ d'Alouette" in dem Ort Le Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs. Zwölf Jahre Hefelager prägen diesen Champagner mit einer großartigen, fast schon überbordenden Aromenvielfalt in der Nase und am Gaumen. Hinzu kommt ein sehr feinmaschiger Druck im Mund. Sein extrem langer Abgang und sein weiniger Charakter etablieren ihn als einen perfekten Essensbegleiter. Ein Paradebeispiel für eine würdevolle Reife.