CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT CUVÉE TRADITION

Champagne Gonet-Médeville

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 34,50 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●●
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●○○○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

AROMEN:

GRAPEFRUIT
ZITRONE
ROTER APFEL
APRIKOSE
HIMBEERE
HASELNUSS
BRIOCHE
HONIG
KREIDE

Stil	frisch & zugänglich
Weinberg	Bisseuil (80), Mesnil-sur Oger (15%), Mereuil-sur-Chardonnay (70%)
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (23%) Meunier (5%)
Jahrgänge	2015 (80%), 2014
Reserveweine	20% Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2019
Typ	Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Allergenhinweis	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

Der Champagner Tradition brut von Champagne Gonet-Médeville in Bisseul ist ein Champagner für alle Gelegenheiten. Er ist perfekt als anspruchsvoller Aperitif für Einsteiger (nicht zu trocken und eckig) und auch Champagner Liebhaber (komplex, mit 6 Gramm / Liter trockener als der Mainstream). Der Anteil von 70% Chardonnay verleiht ihm eine angenehme Frische und Leichtigkeit. Gleichzeitig ist er aber auch enorm geschmeidig, so dass er zu einer großen Zahl mittelintensiver Gerichte eine hervorragende Figur macht.