

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT - MAGNUM



Champagne Gonet-Médeville

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 95,00 €

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

**AROMEN:**  
WALDBODEN ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
GRUENE BIRNE ◀  
ROTER APFEL ◀  
HIMBEERE ◀  
ERDBEERE ◀  
BRAUNER NOUGAT ◀  
HASELNUSS ◀  
BRIOCHE ◀  
GETOASTETES BROT ◀  
KREIDE ◀



**Weinberg**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

Weinberge in Bisseuil (90%), Ambonnay (10%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (100%)

2017 (80%), 2016 bis 2014

20% Reservewein

nicht durchgeführt

30 Monate

5 Gramm / Liter

Dezember 2020

Blanc de Noirs - 100%

Pinot Noir, Blanc de Noirs,  
für Einsteiger, für

Fortgeschrittene,

Sondergröße -

Großformate, ohne

biolog. Säureabbau

12,50 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 altherwürdigen 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

Weich, cremig und sehr kraftvoll ist der Champagner Blanc de Noirs von Julia und Xavier Gonet-Médeville. Es ist ein Champagner der sofort gefällt und begeistert: Sowohl als Aperitif, als auch als Begleiter vieler Speisen mit mittlerer Intensität. Der Blanc de Noirs besteht ausschließlich aus Pinot Noir Trauben, die zu 90% aus Bisseuil und zu 10% aus Ambonnay stammen. Der Ausbau erfolgt teilweise in gebrauchten Barriques.