

CHAMPAGNE MILLÉSIME GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT – LA GRANDE RUELLE, AMBONNAY 2006



Champagne Gonet-Médeville

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 125,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Einzellage La Grande Ruelle in Ambonnay
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2006

kein Reservewein
durchgeführt

2 Gramm / Liter
Juli 2018

Blanc de Noirs, Ohne
Jahrgang, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter

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 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

Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Noirs extra brut - La Grande Ruelle von Champagne Gonet-Médeville ist ein beeindruckender Einzellagenchampagner aus Ambonnay. Pinot Noir aus Ambonnay verspricht Intensität und Großzügigkeit. Denn Ambonnay zählt mit seinen südlich ausgerichteten Weinbergen zur allerersten Adresse für reife Pinot Noir Trauben in der gesamten Champagne. Und La Grande Ruelle erfüllt das Versprechen ganz und gar. Hinzu kommt noch eine ganz großartige Reife. Denn der Champagner verbleibt nach der zweiten Gärung mehr als 10 Jahre auf der Hefe bevor er degorgiert wird. Hinzu kommt dann noch die Flaschenreife nach dem Degorgieren. So erhält der Champagner eine beeindruckende Komplexität und würdevolle Anmut, die nur sehr selten zu finden ist. La Grande Ruelle ist ein begeisternd intensiver Aperitif. Seine große Stärke spielt er aber als Essensbegleiter aus. Die Speise muss dabei intensiv sein: Rinderroulade, Gegrilltes mit kräftigen Soßen, Geschmorte Hülsenfrüchte, frittierte Aubergine oder mit Käse Überbackenes sorgen mit dem Champagner für einen unvergesslichen Moment.