

CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT CUVÉE ROSÉ



Champagne Gonet-Médeville

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 46,50 €

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

AROMEN:
HIMBEERE ◀
ROTE JOHANNISBEERE ◀
BRIOCHE ◀
BERGBACH (MINERALTIÄT) ◀
VANILLE ◀
GETOASTETES BROT ◀
KREIDE ◀



Stil	fruchtbetont & intensiv
Weinberg	Weinberge in Bisseuil (20%), Mesnil-sur-Oger (70%) und Ambonnay (10%)
Rebsorten	Chardonnay (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
Jahrgänge	2017 (80%) und 2016
Reserveweine	20% Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2021
Typ	Rosé, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°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 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