# GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE
# CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT - MAGNUM

## GESCHMACK

| | | |
|---|---|---|
| **Süße** | gering | hoch |
| **Säure** | gering | hoch |
| **Körper** | schlank | voll |
| **Reife** | jugendlich | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | hoch |
| **Länge** | kurz | sehr lang |

## AROMEN
Waldboden
Grapefruit
Gruene Birne
Roter Apfel
Himbeere
Erdbeere
Brauner Nougat
Haselnuss
Brioche

## STIL
milde Säure
energiegeladen

## TYP
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate
ohne biolog. Säureabbau

## LAGERN & SERVIEREN
2019 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder (100%) |
| **Jahrgänge** | 2017 (80%), 2016 bis 2014 |
| **Weinberg** | Weinberge in Bisseuil (90%), Ambonnay (10%) |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | Reinzuchthefe |
| **Ausbau** | ausgedehntes Hefelager<br>Verzicht auf Filtration und Schönung |
| **Biolog. Säureabbau** | nicht durchgeführt |
| **Lagerung** | Edelstahltank |
| **Reserveweine** | 20% Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 30 Monate |
| **Dosage** | 5 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Dezember 2020 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 91/100 |
| **Parker Wine Advocate** | 93/100 |
| **Eichelmann** | 3/5 |
| **Bettane & Desseauve** | 15/20 |