

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%)
2017 (80%), 2016 bis 2014
Weinberge in Bisseuil
(90%), Ambonny (10%)
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

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