

GONET-MÉDEVILLE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE MILLÉSIME GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT – LA GRANDE RUELE, AMBONNAY 2006



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

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Blanc de Noirs

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2006

Weinberg

Einzellage La Grande
Ruelle in Ambonnay
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2018

BEWERTUNG

einfach genießen 97/100

Parker Wine Advocate 97/100