

GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LOUVIÈRE 2007



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

Grapefruit
Orangenschale
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide
Kaffeebohne
Pilze

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2007
Weinberg Einzellage Louvière in Mesnil-sur-Oger Haut Valeur
Anbau Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchtheferausgedehntes Hefelager
Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 164 Monate
Dosage 2 Gramm / Liter
Degorgiert Dezember 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 97/100
Jancis Robinson 18/20
Eichelmann 4/5