GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT CUVÉE ROSÉ

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
Himbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Bergbach (Mineraltiät)
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide

STIL
feine Holznote
leicht

TYP
Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
Jahrgänge	2018 (80%) und 2017
Weinberg	Weinberge in Bisseuil (20%), Mesnil-sur-Oger (70%) und Ambonnay (10%)
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	20% Reservewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	91/100
Jancis Robinson	16/20