# GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

## - LA GRANDE RUELLE, AMBONNAY 2007



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

#### AROMEN

Himbeere
Erdbeere
Grapefruit
Kreide
Kalkstein
Brioche
Gebäck
Biskuit

#### STIL

viel Brioche finessenreich energiegeladen körperreich

#### TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir Blanc de Noirs im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene Jahrgangschampagner Einzellage viel Autolyse / Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



#### WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2007

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

### WEINBEREITUNG

Gärung

ausgedehntes Hefelager Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung Biolog. Säureabbau durchgeführt Lagerung Edelstahltank Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 161 Monate Dosage 2 Gramm / Liter **Degorgiert** September 2021

Reinzuchthefe

#### BEWERTUNG

einfach geniessen 96/100 Jancis Robinson 18/20 Parker Wine Advocate 94/100