# GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT **CHAMP D'ALOUETTE 2007**

#### GESCHMACK

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

Grapefruit Orangenschale **Apfelschale** Kandierte Früchte Brioche Kreide Kaffeebohne Pilze

#### STIL

viel Brioche charakterreich herrlich gereift finessenreich energiegeladen

## TYP

Blanc de Blancs Jahrgangschampagner im Holz ausgebaut Essensbegleiter für Fortgeschrittene Einzellage viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



## WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2006 Einzellage Champ Weinberg d'Alouette in Mesnilsur-Oger **Haut Valeur** Anbau Environnementale (HVE)

# WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 168 Monate 2 Gramm / Liter Dosage **Degorgiert** 

Mai 2022

#### BEWERTUNG

einfach geniessen 97/100 Parker Wine Advocate 94/100