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



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Aprikose
Himbeere
Haselnuss
Brioche
Honig
Kreide

STIL

T Y P

im Holz ausgebaut für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029 8 bis 10°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



CHAMPAGNE

WEINBAU

Chardonnay (70%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (23%)

Jahrgänge
Weinberg

Weinberg

Discrete Chardonnay (70%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (23%)

2020 (80%), 2019
Bisseuil (80), Mesnil-sur
Oger (15%), Mereuil-surHaut Valeur
Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

Reinzuchthefe durchgeführt teils gebrauchtes Barriquefass 20% Reservewein 30 Monate 4 Gramm / Liter Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen Jancis Robinson Eichelmann Bettane & Desseauve 89/100 15,5/20 3/5 15.5/20