

# GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT

### CUVÉE TRADITION



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Grapefruit  
Zitrone  
Roter Apfel  
Aprikose  
Himbeere  
Haselnuss  
Brioche  
Honig  
Kreide

#### TYP

im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (70%)  
Meunier (5%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (23%)  
2020 (80%), 2019  
Bisseuil (80), Mesnil-sur-  
Oger (15%), Mereuil-sur-  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung

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

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen Jancis Robinson Eichelmann Bettane & Desseauve

89/100  
15,5/20  
3/5  
15,5/20