GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE GRAND CRU MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT
- LA GRANDE RUELLE, AMBONNAY 2008

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
Liebstöckel
Apfelschale
Gebäck
Orangenschale
Kreide
Grapefruit
Kandierte Früchte
Bratapfel
Haselnuss

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

STIL
viel Brioche
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen
körperreich

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2028
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2008
Weinberg	Einzellage La Grande Ruelle in Ambonnay
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	171 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	94/100