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

# - LA GRANDE RUELLE, AMBONNAY 2008

### 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

Liebstöckel
Apfelschale
Gebäck
Orangenschale
Kreide
Grapefruit
Kandierte Früchte
Bratapfel
Haselnuss

#### STIL

viel Brioche herrlich gereift 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

2024 bis 2028 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



#### WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

Weinberg

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

# WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung Biolog. Säureabbau durchgeführt teils gebrauchtes Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 171 Monate

1 Gramm / Liter

Juli 2023

EWEDTHNO

einfach geniessen 95/100 Parker Wine Advocate 94/100

# BEWERTUNG

Dosage

**Degorgiert**