GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT **CUVÉE THÉOPHILE 2009**



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

STIL

viel Brioche charakterreich herrlich gereift finessenreich energiegeladen

T Y P

Jahrgangschampagner im Holz ausgebaut Essensbegleiter für Fortgeschrittene viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Chardonnay (60%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (60%) 2009 Jahrgänge **Haut Valeur** Anbau Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Curie Thiephile

ONET-MEDEVILL

Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage **Degorgiert**

Biolog. Säureabbau

Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung durchgeführt gebrauchtes **Barriquefass** kein Reservewein 154 Monate 2 Gramm / Liter Januar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen Parker Wine Advocate 91/100 Falstaff

97/100 91/100