GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT

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
Waldboden
Grapefruit
Roter Apfel
Gruene Birne
Himbeere
Erdbeere
Haselnuss
Brauner Nougat
Brioche

STIL
milde Säure
energiegeladen

TYP
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020 (80%), 2019 und 2018
Weinberg	Weinberge in Bisseuil (90%), Ambonnay (10%)
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	20% Reservewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Eichelmann	3/5
Bettane & Desseauve	15/20
Parker Wine Advocate	93/100
Falstaff	91/100