# GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHAMP D'ALOUETTE 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

Grapefruit
Orangenschale
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide
Kaffeebohne
Pilze

### STIL

viel Brioche charakterreich herrlich gereift finessenreich energiegeladen

## TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

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



### WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
2008
Einzellage Champ
d'Alouette in Mesnilsur-Oger
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

# WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Lagerung Barriquefass kein Reservewein Reserveweine Dauer Hefelager 177 Monate 4 Gramm / Liter Dosage

Januar 2024

# BEWERTUNG

**Degorgiert** 

einfach geniessen 98/100 Parker Wine Advocate 94/100