

GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

CHAMP D'ALOUETTE 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

	TYPO
Grapefruit	Blanc de Blancs
Orangenschale	Jahrgangschampagner
Apfelschale	im Holz ausgebaut
Kandierte Früchte	Essensbegleiter
Brioche	für Fortgeschrittene
Kreide	Einzellage
Kaffeebohne	viel Autolyse / Brioche
Pilze	

STIL

viel Autolyse / Brioche	2024 bis 2036
charakterreich	10 bis 12°C
herrlich gereift	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
finessenreich	
energiegeladen	

LAGERN & SERVIEREN



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2008
Einzellage Champ d'Alouette in Mesnil-sur-Oger
Haut Valeur Environnementale (HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Reinzuchthefe
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt

Biolog. Säureabbau
Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
177 Monate
4 Gramm / Liter
Januar 2024

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG
einfach geniessen 98/100
Parker Wine Advocate 94/100