

# GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### CHAMP D'ALOUETTE 2008



#### GESCHMACK

<b>Süß</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

	<b>TYP</b>
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**  
Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge**  
2008  
**Weinberg**

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

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

#### BEWERTUNG

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