

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

Grapefruit
Orangenschale
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide
Kaffeebohne
Pilze

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 Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
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

Die Trauben für diesen außerordentlich komplexen Jahrgangschampagner Grand Cru Champ d'Alouette von Champagne Gonet-Médeville stammen aus der Einzellage "Les Champ d'Alouette" in dem Ort Le Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs. Vierzehn Jahre Hefelager prägen diesen Champagner mit einer großartigen, fast schon überbordenden Aromenvielfalt in der Nase und am Gaumen. Hinzu kommt ein sehr feinmaschiger Druck im Mund. Sein extrem langer Abgang und sein weiniger Charakter etablieren ihn als einen perfekten Essensbegleiter. Ein Paradebeispiel für eine würdevolle Reife.