

# GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ EXTRA BRUT CUVÉE ROSÉ



## GESCHMACK

<b>Süße</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

Himbeere  
Rote Johannisbeere  
Brioche  
Bergbach (Mineralität)  
Vanille  
Getoastetes Brot  
Kreide

## TYP

Rosé  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

feine Holznote  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2021 (80%) und 2020  
Weinberge in Mesnil-  
sur-Oger (70%) und  
Ambonnay (30%)  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
20% Reservewein  
30 Monate  
3 Gramm / Liter  
Oktober 2024

### Biolog. Säureabbau Lagerung

### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach genießen  
Jancis Robinson  
Eichelmann

92/100  
16/20  
3/5