

# 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	Rosé
Rote Johannisbeere	im Holz ausgebaut
Brioche	für Einsteiger
Bergbach (Mineralität)	für Fortgeschrittene
Vanille	zum Aperitif

#### STIL

LAGERN & SERVIEREN	
2025 bis 2034	
10 bis 12°C	Weißen-, großes Champagner- oder Universalglas



#### 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

Reinzuchthefe  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

##### Ausbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
20% Reservewein  
30 Monate  
3 Gramm / Liter  
Oktober 2024

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Jancis Robinson

16/20

Eichelmann

3/5