

GONET-MÉDEVILLE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

BOUZY – LES SAVELONS 2019



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

Waldboden
Grapefruit
Roter Apfel
Himbeere
Erdbeere
Haselnuss
Brauner Nougat
Brioche
Getoastetes Brot

STIL

milde Säure
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge Weinberg

2019
Einzellage Les savelons
in Bouzy

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

50 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2024

Jahresproduktion

3.750 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100