

GONET-MÉDEVILLE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

BOUZY - LES SAVELONS 2019



GESCHMACK

Süß	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%)

2019
Einzellage Les savelons
in Bouzy
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Reinzuchthefe
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

nicht durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
50 Monate
3 Gramm / Liter
Juli 2024
3.750 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100