

GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT

CUVÉE THÉOPHILE 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

Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-

STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2008
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

kein Reservewein
187 Monate
0 Gramm / Liter
November 2024

BEWERTUNG

einfach genießen 97/100
Parker Wine Advocate 91/100