

# GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT

### CUVÉE THÉOPHILE 2008



#### 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

Grapefruit	Jahrgangschampagner
Orangenschale	im Holz ausgebaut
Apfelschale	Essensbegleiter
Kandierte Früchte	für Fortgeschrittene
Brioche	viel Autolyse / Brioche
Kreide	
Kaffeebohne	
Pilze	

#### TYPO

Jahrgangschampagner  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene  
viel Autolyse / Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
10 bis 12°C

#### STIL

Weißen-, großes Champagner-  
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

Reinzuchthefe  
ausgedehntes  
Hefelager

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
durchgeführt

gebrauchtes  
Barriquefass

kein Reservewein  
187 Monate  
0 Gramm / Liter  
November 2024

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen** 97/100  
**Parker Wine Advocate** 91/100