

# GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT - MAGNUM



## 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

Waldboden  
Grapefruit  
Gruene Birne  
Roter Apfel  
Himbeere  
Erdbeere  
Brauner Nougat  
Haselnuss  
Brioche

## STIL

milde Säure  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Sondergröße - Großformate  
ohne biolog. Säureabbau

## LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2017 (80%), 2016 bis 2014  
Weinberge in Bisseuil  
(90%), Ambonny (10%)  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge

### Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
Edelstahltank

### Lagerung

### Reserveweine

20% Reservewein

### Dauer Hefelager

30 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2020

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 91/100

**Parker Wine Advocate** 93/100

**Eichelmann** 3/5

**Bettane & Desseauve** 15/20