

GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT CUVÉE ROSÉ



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

Himbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (70%)
Pinot Noir /

Jahrgänge

Spätburgunder (30%)
2018 (80%) und 2017

Weinberg

Weinberge in Bisseuil
(20%), Mesnil-sur-Oger
(70%) und Ambonnay
(10%)

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

20% Reservewein

Dauer Hefelager

33 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 91/100

Jancis Robinson 16/20