

# GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT – LA GRANDE RUELLE, AMBONNAY 2007



## 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

Himbeere  
Erdbeere  
Grapefruit  
Kreide  
Kalkstein  
Brioche  
Gebäck  
Biskuit

## TYP

Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Jahgangschampagner  
Einzellage  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2007

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellage La Grande  
Ruelle in Ambonnay  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
Edelstahltank

### Lagerung

kein Reservewein

### Reserveweine

161 Monate

### Dauer Hefelager

### Dosage

2 Gramm / Liter

### Degorgiert

September 2021

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

96/100

### Jancis Robinson

18/20