

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



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
Roter Apfel
Zitrone
Himbeere
Aprikose
Haselnuss
Honig
Brioche
Kreide

STIL

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (70%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (23%)
2019 (80%), 2018
Bisseuil (80), Mesnil-sur-
Oger (15%), Mereuil-sur-
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
20% Reservewein
30 Monate
6 Gramm / Liter
September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 87/100
Jancis Robinson 15,5/20
Eichelmann 3/5
Bettane & Desseauve 15,5/20