

GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE THÉOPHILE 2009



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
Orangenschale
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide
Kaffeebohne
Pilze

STIL

viel Brioche
charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)

Jahrgänge

2009

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

154 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

97/100