

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



## 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  
Roter Apfel  
Gruene Birne  
Himbeere  
Erdbeere  
Haselnuss  
Brauner Nougat  
Brioche

## STIL

milde Säure  
energiegeladen

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020 (80%), 2019 und  
2018

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Bisseuil  
(90%), Ambonnay (10%)

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

20% Reservewein

### Dauer Hefelager

33 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2024

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 91/100

**Eichelmann** 3/5

**Bettane & Desseauve** 15/20