

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



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

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