



## Blanc de Noirs Brut

**Noten von Brioche, Zitrone, Limette, grünem Apfel, und Kräutern**

**Winzer:** Gonet-Médeville

**Region:** Champagne

**Rebsorte:** 100% Pinot Noir

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** Méthode Champenoise

**Alkohol:** 12.5 % vol

**Trinktemperatur:** 8 - 10°C

**Kulinarischer Tipp:** Asiatische, dezent gewürzte Gerichte, Erdbeertarte

**0.75 l** – Bestellnummer n289000

Spectator: 89/100 Punkten

Parker: 93/100 Punkten

---

### Gonet-Médeville Champagne

Xavier Gonet machte sich im Jahr 2000 mit gerade einmal 2 Hektar Grand Cru-Lagen selbstständig. Heute gehören 12 Hektar zum Betrieb, den er zusammen mit seiner aus Bordeaux stammenden Frau Julie führt. Im Keller wird handwerklich sehr sorgfältig gearbeitet. Der Verzicht auf

die malolaktische Gärung verleiht dem Champagner seine frische, pure Aromatik, der Ausbau im Fass und das lange Hefelager sorgen für einen feinen Geschmack und einen langen Abgang.