# Gonet-Médeville

**Francia - Champagne - Bisseuil**

## BRUT BLANC DE NOIRS PREMIER CRU

**100% Pinot Nero**

**Zona di produzione:** Bisseuil
**Terreno:** ricco di gesso
**Vendemmia:** manuale
**Vinificazione:** pressatura e prima fermentazione 70% in vasche di acciaio termoregolate e 30% in barrique usate
**Affinamento:** 30 mesi in bottiglia sui propri lieviti, commercializzazione almeno 4 mesi dopo il dégorgement
**Colore:** leggermente ramato
**Profumo:** note fruttate con aromi di frutta secca, fior d'arancio, mela croccante, limone e clementine
**Sapore:** elegante, bevibilità sorprendente grazie alla sapidità. Il finale è minerale e lunghissimo, con un grip energico
**Grado Alcolico:** 12,5% vol

Champagne
Gonet-Medeville

**Proprietà / Fondatori** Xavier Gonet e Julie Médeville
**Inizio Attività** 2000
**Vitivinicultura** Tradizionale
**Ettari** 12
**Bottiglie prodotte** 90.000

Azienda giovanissima, nata nel 2000 ad opera di Xavier Gonet e di sua moglie Julie Médeville, proprietaria di 12 ettari divisi in 3 comuni Grand Cru, Les Mesnil Sur-Oger, Oger e Ambonnay ed in altri tre comuni tutti classificati 1er cru: Bisseuil, Mareuil-sur-Ay e Trépail. Vigne con esposizioni perfette, nei migliori “lieu-dit” dell’appellazione che danno uve di grande livello dalle quali nascono vini con una spiccata mineralità, unita ad eleganza e finezza. Questo piccolo Récoltant-Manipulant, in pochi anni si è imposto come un grande interprete della Champagne, con vini poco dosati ma soprattutto molto legati ai singoli terroirs, dove le più piccole sfumature dei singoli villaggi sono ben marcate soprattutto dopo alcuni anni di permanenza sui lieviti. Lo stile è netto e preciso: vini fini e tesi, perfette icone della Champagne in un mix di tradizione e innovazione di cui il Blanc de Noirs è il portabandiera perfetto! L’unione tra lo spirito champenois di Xavier, erede di una storica famiglia di vignaioli a Mesnil sur Oger e quello bordolese di sua moglie Julie, proprietaria tra l’altro di Château Gilette a Preignac, danno vita a Champagne tra i più riconosciuti in Francia e nel resto del mondo.