

Gonet-Médeville

Francia - Champagne - Bisseuil



Champagne
Gonet-Médeville

EXTRA-BRUT CUVÉE THEOPHILE
GRAND CRU

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Zona di produzione: Ambonnay e Les Mesnil Sur-Oger

Terreno: ricco di gesso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: Pigiatura, svinatura, vinificazione 100% in barrique

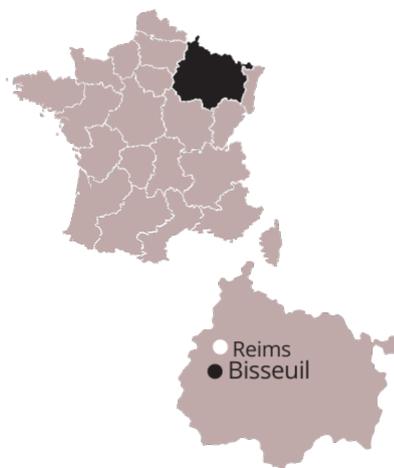
Affinamento: 7 anni in bottiglia sui propri lieviti, commercializzazione almeno 4 mesi dopo il dégorgement

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato, fine ed elegante

Sapore: fresco, cremoso ed armonico

Grado Alcolico: 12,5% vol



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.