

Gonet-Médeville

Francia - Champagne - Bisseuil



Champagne
Gonet-Médeville

EXTRA-BRUT CUVÉE THEOPHILE
ROSÉ GRAND CRU

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Zona di produzione: Ambonnay e Les Mesnil Sur-Oger

Terreno: ricco di gesso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura e prima fermentazione 100% in barrique

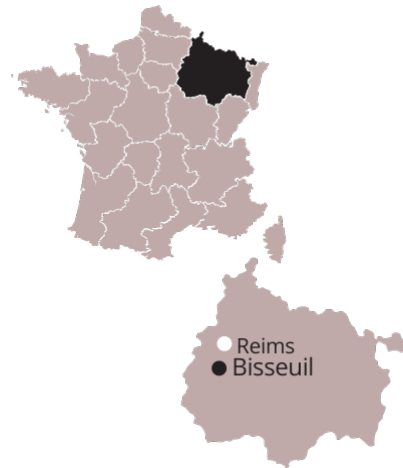
Affinamento: 5-6 anni in bottiglia sui propri lieviti, commercializzazione almeno 12 mesi dopo il dégorgement

Colore: rosa antico brillante

Profumo: delicato, fine ed elegante, dalle fresche note floreali e fruttate, di piccoli frutti rossi, con accenni agrumati e mentolati

Sapore: fresco, cremoso ed armonico, con finale agrumato di buona persistenza

Grado Alcolico: 12% 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, è proprietaria di 12 ettari divisi in 3 comuni in Grand Cru, tra 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 gli champagne dell'azienda, tutti 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 della Maison 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 ad uno Champagne tra i più riconosciuti in Francia e nel resto del mondo.