



ACQUISTATO IL .....

**Champagne Gonet-Medeville Blanc de Noirs Premier Cru Brut**

**Da vigneti classificati Premier Cru**



*Svinando*

Proveniente da vigneti classificati Premier Cru a Bisseuil, un'area celebre per il terroir unico che regala vini di grande carattere e complessità. Stiamo parlando del Brut, Blanc de Noirs, Premier Cru appunto di Gonet-Médeville. 100% Pinot Noir, il vigneto si sviluppa su un terreno ricco di gesso che dona alle uve una mineralità distintiva e una straordinaria freschezza. La vendemmia è, come da prassi in Champagne, eseguita manualmente. Vengono raccolti solo i grappoli migliori, giunti al momento ideale di maturazione. Dopo la raccolta, in cantina le uve subiscono una pressatura soffice e la prima fermentazione avviene per il 70% in vasche di acciaio inox termoregolate e per il restante 30% in barrique usate. Questa scelta permette al produttore di bilanciare al meglio freschezza e complessità aromatica. L'affinamento prosegue poi per 30 mesi in bottiglia, dove il vino riposa sui propri lieviti, sviluppando profumi complessi. Successivamente, lo Champagne è sottoposto a dégorgeement, a un dosaggio basso e a un'ulteriore fase di riposo in cantina per non meno di 4 mesi, in attesa di raggiungere una perfetta armonia tra freschezza e profondità di gusto. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso rivela un bouquet intenso e sfaccettato, con note fruttate che ricordano la mela croccante, il limone e la clementina, arricchite da sentori di frutta secca e fior d'arancio. In bocca, l'attacco è elegante, con una sorprendente bevibilità sostenuta da una mineralità vibrante. Il finale è lungo e deciso, con un grip energetico e una sapidità che invoglia a un nuovo sorso. Versatile negli abbinamenti, è ideale con frutti di mare, ostriche e crostacei. Può essere accompagnato anche a formaggi freschi e delicati o, per un accostamento gourmet, con un risotto agli agrumi.

Situata nel cuore della Champagne, maison Gonet-Médeville nasce nel 2000, grazie alla passione e alla visione di Xavier Gonet e di sua moglie Julie Médeville. Nonostante la giovane età dell'azienda, la coppia ha saputo valorizzare un'eredità vitivinicola di lunga tradizione, creando Champagne che sono già riconosciuti e apprezzati a livello internazionale. La tenuta si estende su 12 ettari, distribuiti in sei comuni, di cui tre Grand Cru - Les Mesnil-sur-Oger, Oger e Ambonnay - e tre classificati Premier Cru: Bisseuil, Mareuil-sur-Ay e Trépail. In quanto Récoltant-Manipulant, l'azienda gestisce l'intero processo di produzione, dalla coltivazione delle uve all'imbottigliamento, garantendo un controllo assoluto sulla qualità dei vini prodotti, esprimendo al meglio le peculiarità dei singoli villaggi. Lo stile della Maison è netto e preciso, con vini tesi e vivaci, ideali rappresentanti della Champagne moderna.

- La Vigna**
- Terreno** Gessoso
- Esposizione**
- Allevamento**
- Densità imp.**
- Il Vino**
- Tipologia** Vino Champagne
- Provenienza** Champagne
- Uve** pinot nero 100%
- Gradazione** 12,5% vol
- Temp. Servizio** 10 gradi
- Quando Berlo** entro 10 anni
- Abbinamento** Menù di pesce
- Vinificazione** Vendemmia manuale. Vinificazione: pressatura e prima fermentazione 100% in barrique usate. Affinamento: 30 mesi in bottiglia sui propri lieviti, commercializzazione almeno 4 mesi dopo il dégorgeement.
- Sensazioni** Colore: giallo paglierino. 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 energetico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.