ACQUISTATO IL .....

Champagne Gonet-Medeville "Tradition" Premier Cru Brut



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	chardonnay 75%, pinot nero 25%, pinot meunier 5%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: pressatura e prima fermentazione 90% in vasche di acciaio termoregolate e 10% in barrique. Affinamento: 30 mesi in bottiglia sui propri lieviti, commercializzazione almeno 4 mesi dopo il degorgement.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino. Profumo: sottili note di frutta, in particolare agrumi e frutta gialla, note di banane mature, lieviti e crosta di pane. Sapore: equilibrato tra freschezza e cremosità, ottimo equilibrio e lunga persistenza.

Freschezza e un tocco di complessità

Elegante sintesi tra la tradizione champenoise e l'innovazione della Maison, questo Champagne Brut Tradition Premier Cru di Gonet-Médeville, proviene da vigneti di Bisseuil, nel cuore della Champagne. Un terroir unico, reso speciale dal suolo gessoso che conferisce freschezza e fine mineralità al vino. Il gesso, tipico della regione della Champagne, gioca un ruolo essenziale nel caratterizzare il profilo aromatico delle uve, favorendo maturazione uniforme e acidità vivace. Caratteristica quest'ultima che poi si ritrova chiaramente nel calice. Nello specifico questo vino nasce da un blend del 70% di Chardonnay, che dona freschezza e note floreali, 25% di Pinot Nero, che aggiunge struttura e intensità aromatica, e un 5% di Pinot Meunier, che conferisce rotondità e morbidezza. Vendemmia rigorosamente manuale, in campo è attuata una attenta selezione delle uve migliori. Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice, seguita da una fermentazione divisa tra vasche di acciaio termoregolate (90%) e barrique usate (10%). Questo permette di preservare la freschezza del frutto, aggiungendo un tocco di complessità. Il vino matura poi per 30 mesi in bottiglia sui lieviti, sviluppando eleganza e profondità aromatica. Dopo il dégorgement, infine, viene lasciato riposare in cantina per almeno altri 4 mesi prima della commercializzazione. Colore giallo paglierino, brillante e invitante, al naso questo Brut Tradition sprigiona sottili note di frutta gialla e agrumi, con sentori di banana matura e aromi delicati di lieviti e crosta di pane. In bocca è fresco e cremoso, con una perfetta armonia tra acidità e rotondità. La persistenza è lunga, caratterizzata da una mineralità sottile e piacevole. Perfetto come aperitivo, questo Champagne si sposa bene con piatti di pesce, come carpacci, sushi e sashimi. Ottimo con formaggi freschi o primi piatti leggeri.

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.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese