



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

### 1er cru Cuvée Tradition



*Français*

SUPERFICIE : 3 Hectares

TERROIR SPECIFIQUE DU CRU : Craie

ENCEPAGEMENT : 70% Chardonnay 25% Pinot noir  
5% Pinot Meunier

VENDANGES : Manuelles

ORIGINE DES CRUS : Bisseuil, Trépail, Mareuil sur Aÿ et Le Mesnil  
sur Oger

RENDEMENT MOYEN : 12 000 kgs/ha

VINIFICATION : Pressurage, débouillage, vinification pour  
70% à basse température en cuves thermo-  
régulées, 30% en barriques anciennes

MISE EN BOUTEILLES : 7 mois après la récolte

TEMPS SUR LATTES : 24 mois

MISE SUR LE MARCHÉ : Minimum 4 mois après le dégorgement

DOSAGE : 7g/l

PRODUCTION : 30 000 bouteilles

