



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

1er cru Cuvée Blanc de Noirs



Français

<u>SUPERFICIE :</u>	3 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :</u>	Craie
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	100% Pinot noir
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>ORIGINE DES CRUS:</u>	Bisseuil,
<u>RENDEMENT MOYEN:</u>	12 000 kgs/ha
<u>VINIFICATION :</u>	Pressurage, débourbage, vinification pour 70% à basse température en cuves thermo-régulées, 30% en barriques anciennes
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	7 mois après la récolte
<u>TEMPS SUR LATTES :</u>	24 mois
<u>MISE SUR LE MARCHÉ :</u>	Minimum 4 mois après le dégorgement
<u>DOSAGE :</u>	6g/l
<u>PRODUCTION :</u>	30 000 bouteilles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bisseuil - France

Tel.: +33 (0) 3 26 57 75 60 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43

www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com