

Gonet-Medeville Brut Tradition Premier Cru
Вино Гонэ-Медвиль Брют Традисьон Премье Крю, игристое белое
брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Gonet-Medeville

Крепость: 12,5 % об.

Выдержка: 24 месяца на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, 90% сусла ферментируют в стальных резервуарах при контролируемой температуре, а остальные 10% подвергаются брожению в старых бочках

Сорт винограда: Шардоне, Пино Нуар, Менье

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: ощущаются цветочные и сладкие цитрусовые ноты, сочетающиеся с тонами меда, персика, миндаля, сдобы и минеральным оттенком.

Вкус: интенсивный, глубокий, с тонами спелых фруктов, нюансами меда, оттенками минералов и сбалансированной кислотностью в длительном послевкусии дополнен нотками поджаренного хлеба

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: подается к морепродуктам, рыбе на пару, лобстерам, сырам, белому мясу, домашней птице, а также как аперитив.



Gonet-Medeville Extra Brut Rose Premier Cru
Вино Гонэ-Медвиль Экстра Брют Розэ Премье Крю, игристое
розовое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Gonet-Medeville

Крепость: 12,5 % об.

Выдержка: 36 месяцев на дрожжевом осадке, поступает в продажу через 12 месяцев после дегоржажа

Особенность: ручной сбор, сусло ферментируют в старых бочках

Сорт винограда: Шардоне, Пино Нуар, Менье

Цвет: лососево-розовый

Аромат: чистый, насыщенный, элегантный, округлый, с оттенками малины, красной смородины, легкими хлебными нюансами, сбалансированной кислотностью в освежающем послевкусии

Вкус: нежный, освежающий, гармоничный, с нотками клубники, яблока, печенья, мягкой, сливочной текстурой и сбалансированной кислотностью в долгом и стойком послевкусии украшено оттенками лимона, хрустящего багета и арбуза

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, с хрустящими овощами со сливками, рийетом из лосося на тосте, филе палтуса со свекольно-сливочным соусом.



Марка Gonet-Medeville - достаточно молодая, но уже прочно обосновавшаяся на рынке шампанских вин. История бренда берет свое начало в 2000 году, когда Ксавье Гоне совместно с Жюли Медвиль основали молодое винодельческое хозяйство, расположенное в коммуне Биссейл. Предки Ксавье занимались разведением виноградников на протяжении нескольких десятилетий. Сегодня его родная сестра руководит собственным шампанским домом Philippe Gonet, известным на весь мир.

В распоряжении семьи Гоне свыше десяти гектаров виноградных лоз. Пять из них занимают Шардоне и Пино Нуар. Ксавье считает, что именно для этих сортов в коммуне созданы наиболее благоприятные условия. Несколько лет назад было построено здание винодельни с подземным погребом, где создаются оптимальные условия для выдержки шампанских вин.

Gonet-Medeville входит в некоммерческую организацию Les Artisans du Champagne, образованную представителями нескольких небольших шампанских домов. Объединенные общей философией, любовью к шампанскому и особому взгляду на его создание, члены организации гордо именуют себя

художниками и алхимиками.

Ежегодно в начале апреля организуется выставка-дегустация, в которой принимают участие виноделы со всего мира. На ней демонстрируются как малоизвестные, так и именитые марки шампанских вин.