



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## LES CHAMPAGNES GONET-MEDEVILLE

Les terroirs de la maison Gonet-Médeville ne sont situés que sur des communes autour d'Épernay. Elles sont connues pour leur terroir de craie affleurant d'une pureté exceptionnelle.

### - Les grands Crus :

**Le Mesnil sur Oger** : Lieux dits : Louvière, Champs d'Alouette, Boulangère. (chardonnay)

**Ambonnay** : Lieux dits : Grandes Ruelles, Champs Muets. (pinot noir)

**Oger** : Lieux dit : Tilleul (chardonnay)

### - Les Premiers Crus :

**Bisseuil** : Lieux dits : Les Pentes, Pirouette, Dessulchene. (chardonnay et pinot noir)

**Mareuil sur Ay** : Lieux dit : la clef (pinot meunier)

**Trépail** : Lieux dit : Fosse Toret (chardonnay)



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](http://www.gonet-medeville.com) - [contact@gonet-medeville.com](mailto:contact@gonet-medeville.com)



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

### 1er cru Cuvée Tradition



*Français*

<u>SUPERFICIE :</u>	3 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :</u>	Craie
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	70% Chardonnay 25% Pinot noir 5% Pinot Meunier
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>ORIGINE DES CRUS :</u>	Bisseuil, Trépail, Mareuil sur Aÿ et Le Mesnil sur Oger
<u>RENDEMENT MOYEN :</u>	12 000 kgs/ha
<u>VINIFICATION :</u>	Pressurage, débourage, 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>	7g/l
<u>PRODUCTION :</u>	30 000 bouteilles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - France

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

[www.gonet-medeville.com](http://www.gonet-medeville.com) - [contact@gonet-medeville.com](mailto:contact@gonet-medeville.com)



# 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, débourage, 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 Bissueil - France

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

[www.gonet-medeville.com](http://www.gonet-medeville.com) - [contact@gonet-medeville.com](mailto:contact@gonet-medeville.com)



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

### 1er Cru Extra brut



*Français*

<u>SUPERFICIE :</u>	1 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :</u>	Craie
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	70% Chardonnay, 27% Pinoit Noir, 3% vin rouge d'Ambonnay
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>ORIGINE DES CRUS:</u>	Bisseuil, Ambonnay et Le Mesnil sur Oger
<u>RENDEMENT MOYEN:</u>	12 000 kgs/ha
<u>VINIFICATION :</u>	Pressurage, débourage, vinification pour 100% en barriques anciennes
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	7 mois après la récolte
<u>TEMPS SUR LATTES :</u>	36 mois
<u>MISE SUR LE MARCHÉ :</u>	Minimum 12 mois après le dégorgement
<u>DOSAGE :</u>	3g/l
<u>PRODUCTION :</u>	8 000 bouteilles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - France

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

[www.gonet-medeville.com](http://www.gonet-medeville.com) - [contact@gonet-medeville.com](mailto:contact@gonet-medeville.com)



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

Grand cru Extra brut

Ambonnay - La Grand Ruelle

*Français*

SUPERFICIE : 0,2 Hectares

TERROIR SPECIFIQUE DU CRU : Craie

ENCEPAGEMENT : 100% Pinot Noir

VENDANGES : Manuelles

ORIGINE DES CRUS : Ambonnay

RENDEMENT MOYEN : 12 000 kgs/ha

VINIFICATION : Pressurage, débourage, vinification pour  
100% en barriques anciennes

MISE EN BOUTEILLES : 7 mois après la récolte

TEMPS SUR LATTES : 5-6 ans

MISE SUR LE MARCHÉ : Minimum 12 mois après le dégorgement

DOSAGE : 2g/l

PRODUCTION : 1 000 bouteilles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - France

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

[www.gonet-medeville.com](http://www.gonet-medeville.com) - [contact@gonet-medeville.com](mailto:contact@gonet-medeville.com)



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

Extra-brut Grand cru

“Cuvée Théophile”



*Français*

<u>SUPERFICIE :</u>	0,5 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :</u>	Craie
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	40% Pinot noir, 60% Chardonnay
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>ORIGINE DES CRUS:</u>	Ambonnay et Le Mesnil sur Oger
<u>RENDEMENT MOYEN:</u>	12 000 kgs/ha
<u>VINIFICATION :</u>	Pressurage, débourage, vinification pour 100% en barriques anciennes
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	7 mois après la récolte
<u>TEMPS SUR LATTES :</u>	5-6 ans
<u>MISE SUR LE MARCHÉ :</u>	Minimum 4 mois après le dégorgement
<u>DOSAGE :</u>	2g/l
<u>PRODUCTION :</u>	3 000 bouteilles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - France

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

[www.gonet-medeville.com](http://www.gonet-medeville.com) - [contact@gonet-medeville.com](mailto:contact@gonet-medeville.com)