



CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE



Grand Cru Extra Brut
Le Mesnil sur Oger
Champ d'Alouette

English

AREA : 0,4 hectares
TERROIR : Chalk
GRAPE VARIETIES : 100% Chardonnay
HARVEST : Manual
ORIGIN : Le Mesnil sur Oger
AVERAGE YIELD : 9 000 kg/ha
VINIFICATION : Pressing, racking, vinification 100% in old racks

BOTTLING : 7 months after harvest
TIME ON LATHS : 11 years
MARKETING : Minimum 6 months after disgorging.
DOSAGE : 2,5gr/l.
PRODUCTION : 2 000 bottles



SAS CGM

1 chemin de la Cavotte - Bisseuil 51150 Aÿ-CHAMPAGNE - 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